ROTOR
Grossküchen- und Bäckereimaschinen

Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Telefon +41 (0)33 346 70 70
Telefax +41 (0)33 346 70 77
info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

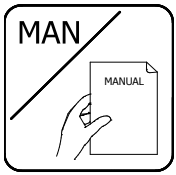
Saft-Zentrifuge • Juice extractor • Centrifugeuse pour jus • Licuadora centrífuga • Centrifuga spremiagrumi

Vitamat PowerJuicer

CE

Typ / Type / Tipo **RVP**
from mach.no.113083

Artikel Nr. / Article no. / Nº Artículo / N° d'Articolo **1110.001/002/031**



Swiss made

Bedienungsanleitung (Original)
mit Komformitäts-Erklärung CE
Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Seite 1
Letzte Seite
DE

Instruction manual
with declaration of conformity CE
Read these instructions thoroughly before putting the machine into operation and keep them on hand for future reference.

page 13
last page
EN

Mode d'emploi
avec déclaration de conformité CE
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'effectuer la mise en service et conservez-le avec précaution afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

page 25
derniére page
FR

Manual de instrucciones
con declaración de conformidad CE
Lea las instrucciones detalladamente antes de la utilización de la máquina, y consérvelas a mano para futuras consultas que necesite realizar.

pàgina 37
última página
ES

Manuale d'uso
con dichiarazione di conformità CE
Leggere attentamente prima dell'attivazione e conservare per ulteriori consultazioni.

pagina 49
ultima pagina
IT

MAN-RVP-1095-501-6-DE-EN-FR-ES-IT-from-mach-no.113083
© Rotor Lips AG, October 2012

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise 2
2. Verwendungszweck 3
3. Maschinenübersicht 3
4. Technische Daten 4
5. Elektrischer Anschluss 5
6. Inbetriebnahme 5
7. Bedienung
7.1 Power Juicer 6-7-8
7.2 Power Juicer Plus 9
8. Sicherheitssteuerung und Motorschutz 10
9. Reinigung 10
10. Wartung 11
11. Störungsbehebung 11
12. Reparatur 11
13. Entsorgung / Recycling 12
14. Garantie 12

Ersatzteilliste 61-62
CE-Konformitätserklärung ..... letzte Seite

Baujahr: Am Typenschild auf dem Bodenblech der Maschine ist eine 6 stellige Apparatenummer.
Die ersten zwei Stellen bezeichnen das Baujahr der Maschine.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Die Rotor – Saftzentrifuge Vitamat PowerJuicer (RVP), wurde entsprechend den geltenden internationalen Normen gebaut. Beim Einsatz elektrischer Geräte müssen grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

Für Unfälle oder Schäden die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernimmt die Rotor Lips AG keine Haftung.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt und das Gerät mit dem richtigen Stecker ausgerüstet ist.
- Der Vitamat ist vor jeder Benutzung zu überprüfen (Gerät, Stecker und Kabel).
- **Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.**
- Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel „Reparatur"). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Der Vitamat darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
- Der Vitamat darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.
- Das Gerät darf nur mit den von Rotor Lips angegebenen Originalteilen verwendet werden.
- Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf nur mit aufgesetztem Auffangbehälter, Zwischenring, Tresterauswurf und Deckel gearbeitet werden.
Es ist untersagt, während dem Betrieb mit einem festen Gegenstand (ausser den mitgelieferten Stössel) in den Einfüllschacht oder den Tresterauswurf zu gelangen.

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen während es am Netz angeschlossen ist.
- Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fern.
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Netzkabel **nicht** über eine scharfe Tischkante herabhängen, **nicht** auf der Arbeitsfläche liegen und vermeiden Sie die Berührung mit heissen Oberflächen.
- Nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwenden.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Der Motorblock darf **nie** ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden!
- **Nicht mit Wasserstrahl reinigen!** Zur Reinigung mit einem feuchten Lappen abwischen.

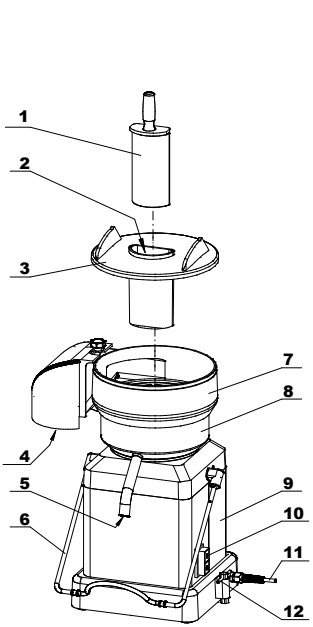
2. VERWENDUNGSZWECK

Die Rotor – Saftzentrifuge RVP ist **nur** für das Entsaften von Gemüse oder Früchten zu verwenden. Zum Beispiel: Karotten, Kartoffeln, Randen (roh), Sellerie, Ananas (ohne Strunk), Äpfel, Birnen usw.

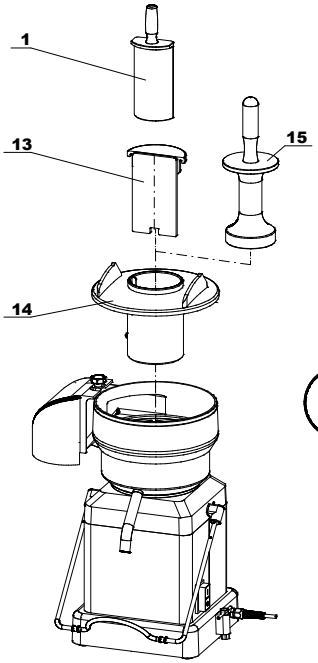
Tipp: weiche Früchte (Erdbeeren, Kiwi, Mango) besser mit dem Rotor – Küchenmixer Gastronom mixen, um eine maximale Saftausbeute zu erreichen.

Wird die Saftzentrifuge RVP zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann von der Rotor Lips AG keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

3. MASCHINENÜBERSICHT

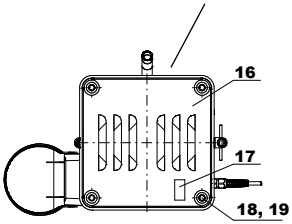


Power Juicer



Power Juicer Plus

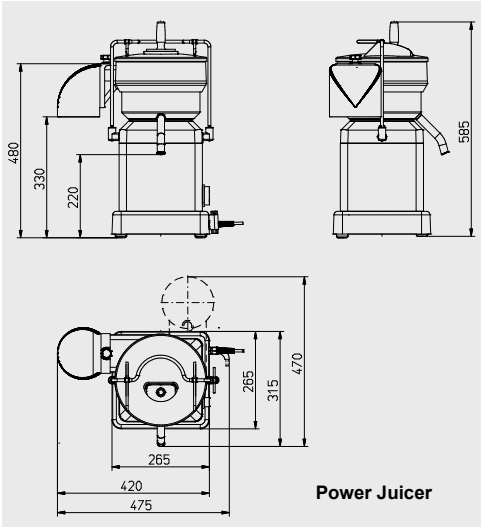
Maschine-Ansicht von unten



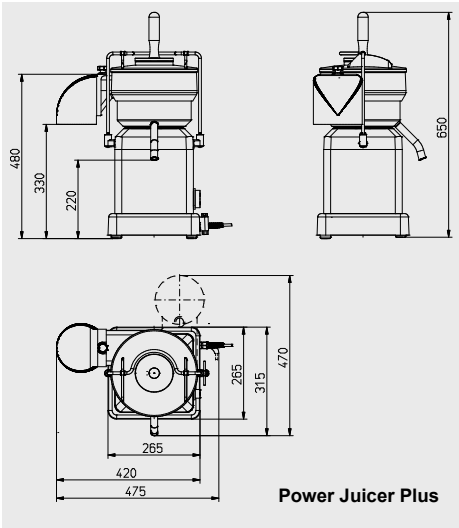
1. Stössel
2. Einfüllschacht
3. Deckel PJ
4. Tresterauswurf
5. Saftauslauf
6. Spannbügel
7. Zwischenring
8. Auffangbehälter
9. Motorblock
10. Geräteschalter
11. Netzkabel
12. Schlüssel
13. Einsatz-Rundschacht (option)
14. Deckel PJ Plus
15. Rundstössel
16. Bodenblech
17. Typenschild
18. Gummifuss
19. Distanzhülse

4. TECHNISCHE DATEN

Netzanschluss:	230-240 V/4,5 A resp. 120 V/7,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Spitzenleistung:	ca. 1500 W
Einfüllöffnung:	80 mm (halbmondförmig)
Schutzgrad:	IP23
Drehzahl:	5500 U/min, elektronisch geregelt, mit Sanftanlauf
Motor:	hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator und mechanischer Bremse
Elektrische Ausrüstung:	- Motorschutz - Schutzklasse I nach EN 60335-1 - funkentstört nach EMV-Richtlinie
Ausführung:	- Motorsockel aus Alu-Guss, poliert - Blechmantel, Auffangbehälter, Reisssscheibe und Schleuderkorb aus nichtrostendem Edelstahl - Deckel und Zwischenring aus lebensmittelkonformem Aluguss, poliert - Stössel aus schlagzähem Hart-Polyethylen (PE-HD)
Gewicht:	PJ 15 kg netto, PJ Plus 16,1 kg netto
Emissions-Schallpegel:	68 dBA (LpA gemäss EN 12852)
Temperaturbereich:	Betrieb: 10...40°C / Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit:	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend / Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer:	0...2000 m



Power Juicer



Power Juicer Plus

Technische Änderungen vorbehalten

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die **Netzspannung muss** mit dem Wert auf dem Typenschild des Gerätes **übereinstimmen** (die Spannung ist in Volt [V] angegeben) und den Anforderungen gemäss Kapitel „Technische Daten“ genügen.

Das Gerät nur an **1 Phasen-Wechselstrom mit Erdung** anschliessen. Achten Sie darauf, dass das Original-Netzkabel mit der Wandsteckdose übereinstimmt.

Aus Gründen der Sicherheit muss die Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) geschützt sein.

Wenn möglich **keine Verlängerungskabel** benutzen. Sollte dies jedoch unumgänglich sein, dürfen nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwendet werden.
Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.

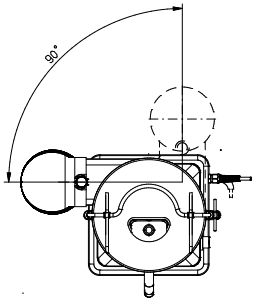
Ersatz des Netzkabels siehe Kapitel „Reparatur“.

6. INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme das **Gerät gründlich reinigen**. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel „Reinigung“.

Die Saftzentrifuge Vitamat PJ auf eine **feste, flache Unterlage** stellen. Mit technischen oder organisatorischen Massnahmen sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit unter der Maschine ansammeln kann (Hygiene, elektrische Sicherheit).
An einer naheliegenden, dem Stecker entsprechenden Steckdose anschliessen.

Der Tresterauswurf lässt sich um 90° drehen damit eine optimale Aufstellung gewährleistet ist.



Der Trester lässt sich auf verschiedene Arten wegführen:
in einen Plastiksack, Schlauch, in ein Rohr oder direkt in einen Behälter.

7.1 BEDIENUNG POWER JUICER

- Auffangbehälter aufsetzen.

Achtung!
Der Motorblock ist leicht geneigt. **Der Saftauslauf muss an der tiefsten Stelle sein!**

- Zwischenring passend auf Auffangbehälter aufsetzen.

- Schleuderkorb auf Antriebswelle setzen und leicht drehen bis er einrastet.

- Die 6-kant-Schraube im Schleuderkorb eindrehen und mit dem Steckschlüssel leicht anziehen (Rechtsdrehung).

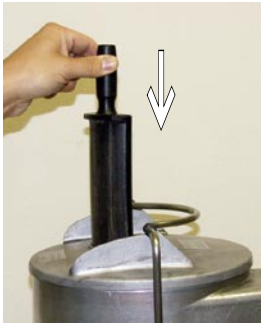
- Deckel aufsetzen.

- Spannbügel schliessen.

- Behälter für Trester positionieren. Ein Gefäss für die Saftaufnahme unterstellen.

- Zum Einschalten den Geräteschalter betätigen. Die Maschine läuft jedoch nur, wenn der Spannbügel vorher geschlossen worden ist (Sicherheits-Steuerung).

- Die vorbereiteten Gemüse oder Früchte mit dem Stössel gleichmässig durch die Einfüllöffnung stossen. Wenn nötig zuerst zerkleinern, damit die Stücke leicht durch den Einfüllschacht gleiten.
- Bei Lärm den Trester-Behälter leeren und mit der Hand den Trester aus dem Siebkorb und Zwischenring entfernen! Zuvor Gerät von Netz trennen.
- Der Trester darf sich nicht stauen, weil starke Vibrationen sonst die Maschine beschädigen können.
- Besonders überreife oder überlagerte weiche Früchte (Äpfel) Neigen zum Verstopfen.



Das Gemüse resp. die Früchte müssen vor der Verarbeitung genügend gewaschen oder geschält (Kiwi!) werden, um eine Verunreinigung des Safts durch Pestizide oder ähnlichem zu verhindern.
Grosse Kerne, Erde, Sand, Steine etc. nutzt die Reissscheibe stark ab.

- Eine **Kurzreinigung** während dem Betrieb, (z.B. bei einem Produktwechsel) **darf nicht** gemacht werden, indem Wasser in den Einfüllschacht geleert wird. Eine solche Reinigung kann zu Schaden führen. Tipp: Zur Neutralisation Äpfel verarbeiten.

- Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch sammelt sich auf dem Motorblock im Bereich der Antriebswelle kein Saft an. Wenn der Saftauslauf verstopft ist (wegen zu weichen Früchten!) kann dies dennoch auftreten. Um Verschleiss zu vermeiden, muss dann die Verunreinigung mit einem feuchten Lappen – **ohne Reinigungsmittel und ohne spitze Werkzeuge** – abgewischt werden. Gummi-Dichtung nicht beschädigen!

- Ab und zu den Füllstand des Tresterbehälters kontrollieren.
- Häufige Sichtkontrolle des kontinuierlichen Trester-Auswurfes (kein Rückstand!).

- Ausschalten: Geräteschalter betätigen. Spannbügel erst öffnen, wenn der Schleuderkorb still steht.

7.2 BEDIENUNG POWER JUICER PLUS

Die Version Vitamat PowerJuicer **Plus** verfügt im Gegensatz zum Standardgerät über einen Deckel mit rundem Schacht mit Innendurchmesser von 10 cm.

Weiche und/oder runde Früchte

Für die optimale und schnelle Verarbeitung von **weichen, runden Früchten,** wie zum Beispiel Äpfeln und Birnen oder geschälten Orangen, ist der runde Schacht (ohne Einsatz) zu verwenden.
Dadurch müssen diese Früchte meist nicht vorgängig zerkleinert werden.

Kleinere und/oder härtere Früchte und Gemüse

Für **kleinere oder härtere** Früchte und Gemüse, wie zum Beispiel Karotten, kann ein halbkreisförmiger Einsatz (Option) verwendet werden.
Dadurch erhält der Schacht dieselbe Grösse wie beim Standardgerät, womit bei diesen Früchten und Gemüse das Verkeilen oder Verklemmen, sowie das Hinausschleudern beim Einfüllen vermindert wird.
Folgedessen ist der benötigte Kraftaufwand für hartes Gemüse beim halbkreisförmigen Schacht kleiner, was insgesamt (trotz vorher nötigem Verkleinern) eine schnellere Verarbeitung ermöglicht.

8. SICHERHEITSSTEUERUNG UND MOTORSCHUTZ

Die Saftzentrifuge Vitamat PJ läuft nur, wenn der Spannbügel korrekt geschlossen ist.

Beim Öffnen des Spannbügels bei laufendem Motor wird die Stromzufuhr unterbrochen und die eingebaute Bremsvorrichtung stoppt den Schleuderkorb innert Sekunden. Nach dem Schliessen des Spannbügels muss die Maschine während 2 Sekunden mit dem Geräteschalter ausgeschaltet werden (Reset-Funktion).

Zum Ein- und Ausschalten der Maschine darf nur der Geräteschalter benutzt werden.

Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Motorschutz die Maschine aus. In diesem Fall muss der Geräteschalter frühestens nach einigen Minuten neu betätigt werden.

Häufiges Ansprechen des Motorschutz-Schalters kann bedeuten, dass die Maschine stark verschmutzt ist, dass das Stromnetz eine ungenügende Spannung aufweist, oder dass die Maschine längere Zeit oberhalb der Nennleistung lief (hartes Gemüse pausenlos mit grossem Kraftaufwand verarbeitet).

Sollten Sie Unregelmässigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an den Händler. Näheres siehe Kapitel „Reparatur“.

9. REINIGUNG

Auffangbehälter, Zwischenring, Schleuderkorb, Deckel, Tresterauswurf und Stössel sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser abspülen und mit einer Bürste reinigen. **Nicht** eintrocknen lassen.

Der Motorblock darf nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder abgespritzt werden! Nicht mit Wasserstrahl reinigen!

Wenn nötig nur mit einem feuchten Lappen abwischen, zuerst Netzstecker ziehen.

Gefahr!
Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung, können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

Wichtig :
Bei der Verarbeitung von Gemüse, insbesondere Karotten, bildet sich ein Belag, der allmählich das Sieb verschliesst und die Funktion der Maschine beeinträchtigen kann (⇒ weniger Saft).
Es ist deshalb erforderlich, den **Schleuderkorb** regelmässig, mindestens **einmal pro Woche**, zur gründlichen Reinigung einige Zeit **in ein mit Wasser verdünntes handelsübliches Reinigungsmittel für Essgeschirr** zu legen und mit einer Bürste zu reinigen.
Nach jeder Reinigung, die Maschine wieder komplett montieren.

Tipp: Am meisten Saft produziert die Maschine, wenn der Schleuderkorb zur Reinigung immer durch die Nacht in Wasser (mit Reinigungsmittel) gelegt wird.

10. WARTUNG

- Die Lager des Motors sind dauergeschmiert und bedürfen keiner Wartung.
- Die Reissscheibe nützt sich ab und muss jährlich ersetzt werden.

11. STÖRUNGSBEHEBUNG

SYMPTOM	URSACHE UND / ODER ABHILFE
Das Gerät läuft nicht	- Netzkabel mit einer Wandsteckdose verbinden - Spannbügel richtig schliessen - Geräteschalter Aus- und wieder Einschalten - Sicherung im betreffenden Hausschaltkreis überprüfen - siehe Kapitel „Sicherheitssteuerung und Motorschutz “ (Motorschutz-Schalter)
Schleifendes Geräusch	- Das Gerät wurde nicht richtig zusammen-gesetzt. Bitte Kapitel „Bedienung“ beachten
Grosser Druck auf Stössel nötig, schlechte Verarbeitung von Gemüse und Früchten	- Reissscheibe ist stumpf. Reissscheibe im Schleuderkorb ersetzen
Das Gerät vibriert (nur mit montiertem Schleuderkorb)	- Zwischenring oder Tresterauswurf ist verstopft - Schleuderkorb deformiert oder verschmutzt
Grosser Lärm (ohne Schleuderkorb testen!)	- Motor oder Elektronik ist defekt. Gerät sofort ausschalten und reparieren lassen

12. REPARATUR

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, von der Rotor Lips AG anerkannten Servicestelle zu erfahren.

Bei Rücksendungen das Gerät stossfest gut gepolstert verpacken!

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!

Achtung!
Sollte das Netzkabel des Gerätes einmal beschädigt sein, darf dieses nur gegen ein Originalkabel ersetzt werden.

13. ENTSORGUNG / RECYCLING

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle (z.B. Lebensmittelverpackung, Fruchtschalen, Trester und andere) müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.

Die Einzelteile des Gerätes müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entweder rezykliert (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronik). Gerät nicht als Hausmüll entsorgen.

14. GARANTIE

Die Garantiebestimmungen gelten gemäss den Verkaufs- und Lieferbedingungen der Rotor Lips AG. Wir übernehmen keine Transportschäden.

Table of contents

1. Safety tips 14
2. Uses 15
3. Machine description 15
4. Technical data 16
5. Electrical connection 17
6. Putting into operation 17
7. Operating instruction
7.1 Power Juicer 18-19-20
7.2 Power Juicer Plus 21
8. Safety features and motor protection 22
9. Cleaning 22
10. Maintenance 23
11. Troubleshooting 23
12. Repairs 23
13. Disposal / Recycling 24
14. Guarantee 24

Spare parts list 61-62
CE-Declaration of Conformity ..... last page

English

Year of manufacture: A six digit appliance number is printed on the rating plate located on the bottom plate of the machine. The first two digits indicate the year of manufacture for that machine.

1. Safety tips

The Rotor Vitamat PowerJuicer (RVP) is built in accordance with the relevant international standards. When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be complied with in order to prevent any possible injuries or damage. Accordingly, these instructions are to be read through carefully and retained.

If you use the Rotor VITAMAT PJ in an improper way, Rotor Lips Ltd. cannot be held liable.

- Before putting the appliance into operation, check whether the voltage value displayed on the rating plate corresponds with that of the mains voltage, and that the appliance is equipped with the proper plug.
- Check the Vitamat before each use (appliance, plug and cable).
- **The appliance shall not be used if it is damaged.**
- If the appliance has been dropped or has fallen, take it to an authorized service center for inspection.
- Repairs should only be made at an authorized service center (see Chapter „Repairs“). Serious dangers could result from repairs which are carried out improperly.
- The plug should only be plugged into a socket when the appliance is switched off. Do not touch plug contacts. Do not allow the mains cable to hang down (children!)
- The **Vitamat** may only be used by **instructed personnel**.
- The Vitamat may only be used when all parts have been properly installed.
- Use only appropriate, original spare parts from Rotor Lips.
- All persons (including children), who are not in the situation to use the appliance in a proper way, due to their physical, sensoric or mental capability, their inexperience or ignorance, may only use this machine under supervision or instruction by a responsible person in charge.

In order to avoid accidents and damages to the appliance, operate it only with the lid, intermediate ring, pulpe chut and collecting bowl in place.
It is forbidden during operation to reach into the feed shot or the puple chut (except the delivered plunger) with any hard, solid object.

- Never leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Keep your hands, hair and other objects away from the moving parts.
- Never attempt to pull out the plug by the cable or with wet hands.
- Do it **not** allow the mains cable to hang over a sharp edge, do **not** lie on a work surface and avoid in any case having it come into contact with hot surfaces.
- Use only proper, approved extension cords.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- The motor unit shall **never** be submerged in water or any other liquid!
- **Never clean it with a water jet!** Wipe clean with a damp cloth.

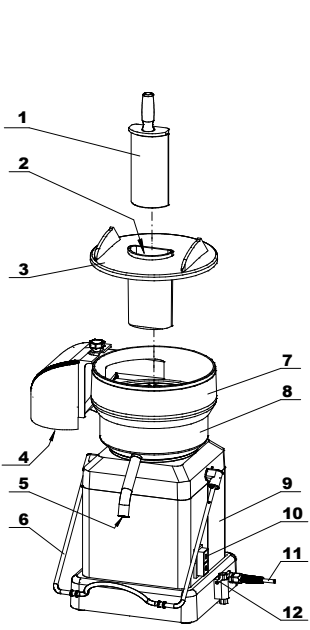
2. USES

The Rotor juice extractor is **only** to be used to extract juices from vegetables or fruits For example: carrots, potatoes, beets (crude), celeriac, cucumbers, pineapple (without stalk), apples, pears, etc.

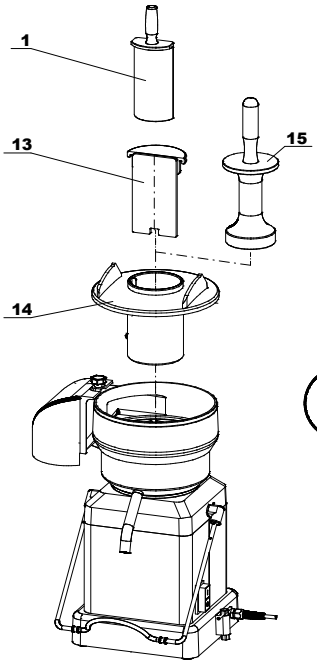
Advice: for soft fruits (like strawberries, kiwis, mangoes) rather use the blender Rotor Gastronom, for a maximum juice yield.

If juice extractor PJ is used for any other purposes or altered, Rotor Lips Ltd. cannot be held responsible for any damages which result.

3. MACHINE DESCRIPTION

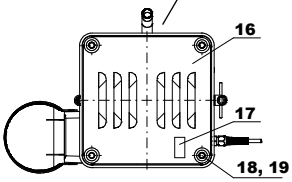


Power Juicer



Power Juicer Plus

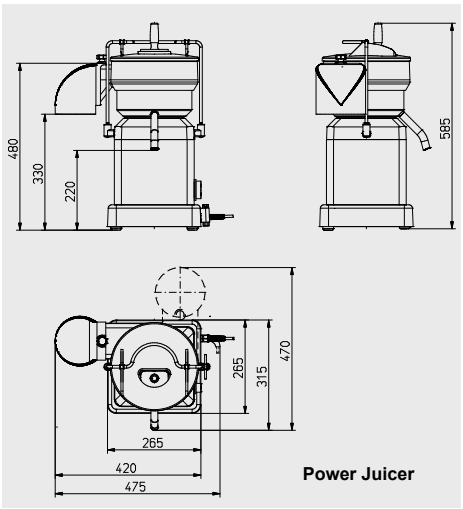
Machine viewed from below



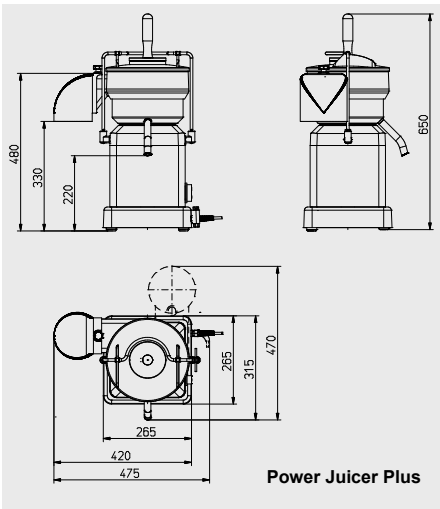
1. Plunger
2. Feed shoot
3. Lid PJ
4. Pulpe chute
5. Juice outlet
6. Safety clasp
7. Intermediate ring
8. Collecting bowl
9. Motor unit
10. Appliance switch
11. Mains cable
12. Box spanner
13. Inset round feet shoot (option)
14. Lid PJ Plus
15. Round plunger
16. Bottom plate
17. Rating plate
18. Rubber foot
19. Distance ring

4. TECHNICAL DATA

Power supply:	230-240 V/4,5 A or 120 V/7,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, interference free
Power requirement:	more than 1500 W/2 HP peak
Filler opening:	80 mm (crescent shaped)
Protection:	IP23
Motor:	High temperature resistant collector motor with fan and mechanical break
Speed:	5500 rpm, electronically controlled, smooth gradient starting
Electrical equipment:	- the motor has a thermal protection and is electronically monitored - Protection class I (according to EN 60335-1) - electromagnetically shielded
Construction:	- motor base is constructed of polished cast aluminium - metal sheet mantle, collecting bowl, centrifugal basket and grating disc in stainless steel - lid and intermediate ring is constructed of a special food-approved polished cast aluminum alloy - plunger is constructed of impact resistant hard-polyethylene (PE-HD)
Weight:	PJ 15 kg net, PJ Plus 16,1 kg net
Noise emissions:	68 dBA (LpA according to standard EN 12852)
Temperaturerang:	operating: 10...40°C storage: -20...70°C
Humidity:	operating: 0...80% non condensing storage: 0...95% non condensing
Altitude:	0...2000 m. (0...6600 ft)



Power Juicer



Power Juicer Plus

We reserve the right to make technical changes at any time

5. ELECTRICAL CONNECTION

The **power supply voltage must correspond** to the values on the rating plate on the appliance (the voltage rating is given in volts [V] and fullfill the requirements listed in chapter „Technical data“.

The appliance should only be connected to a **single phase grounded alternating current.** Make sure that the original mains cable and the wall outlet correspond.

For safety reasons the outlet must have a faulty-energy-protection switch (FI).

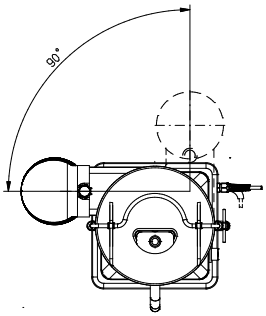
If at all possible, avoid using an extension cord. If it is unavoidable, only proper, approved extension cords should be used.
Do not subject the mains cable to strong tension or pressure.
To replace the cable, see chapter „Repairs“.

6. PUTTING INTO OPERATION

Before using the appliance for the first time it must be **thoroughly cleaned**. Follow the instructions in Chapter „Cleaning“.

Place the juice extractor Vitamat PJ on a **firm, flat base.** Make sure by organisational or technical means, no fluids can gather underneath the machine (hygiene, electrical security). Plug it into a nearby, appropriate electrical outlet.

The pulp chute is moveable around 90°, so that an optimal installation is ensured.



The pulp can be output different ways: into a plastic bag, hose, into a tube or directly into a container.

7.1 OPERATING INSTRUCTIONS POWER JUICER

- Place the collecting bowl

Attention!
The motor base is slightly bended. **The juice outlet must be on the lowest point!**

- Put intermediate ring on collecting bowl.

- Place the centrifugal basket on the motor shaft and rotate it slightly until it locks into place.

- Then screw in the hexagonal screw in the center of the basket and tighten it slightly with the box spanner supplied with a clockwise rotation.

- Place the appropriate lid on the collecting bowl.

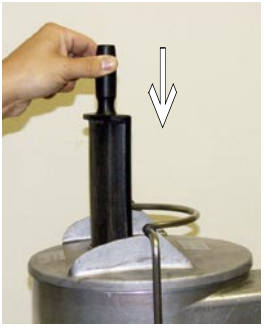
© Rotor Lips AG

- Close the safety clasp.

- Attach a container for the residue.
  Place a receptacle under the juice outlet.

- To turn the machine on press the appliance switch.
  The machine will operate only if the safety clasp is closed (safety control).

- Using the plunger, evenly push the prepared vegetables and fruit into the feed shoot opening. If necessary, first cut the vegetables and fruit into smaller pieces so that they pass through the feed shoot more easily.
- By noise, empty the residue container, and remove by hand the residue from the centrifugal basket and the intermediate ring. Disconnect the mains plug before doing so.
- The residue should not stow, otherwise the machine may get damaged by strong vibrations.
- Especially very ripe or long stored soft fruits (apples) may stow the basket.



The vegetables anf fruits must have been washed or peeled (kiwi!) sufficient, to avoid spoiling the juice, e.g. with pesticides. Dirt, sand, stones etc. quickly near out the grating disc.

- A **quick cleaning,** by pouring some water into the feed shoot, **shall not be** carried out during operation. Such a quick cleaning may damage the machine. tip: for neutralization process apples.

- At intended use no juice exits in the area of the drive shaft on the motor unit. Nevertheless this can occur, if the juice outlet is clogged (because of to soft fruits!). In order to avoid wear, in this case the pollution must be wiped off with a damp rag – **without cleaning agents and without pointed tools** – Do not damage the rubber seal!

- Monitor the level in the pulp container periodically. Frequent sight control of the continuous residue-ejector (no residue!).

- Turn off : Press the appliance switch. Open the safety clasp only after the centrifugal basket has come to a complete stop.

7.2 OPERATING INSTRUCTIONS POWER JUICER PLUS

The version Vitamat PowerJuicer **Plus** has, in comparison to the standard machine, a lid with a round feed shoot, inner diameter 10 cm.

Soft and/ or round fruits

For an optimal and fast process of **soft and/ or round fruits,** like apples, pears or peeled oranges, the round shoot (without inset) should be used.
In that way the fruits must not get reduced to small pieces beforehand.

Smaller and/or harder fruits and vegetables

For **smaller and/or harder** fruits and vegetables, like carrots, the half-circle shaped inset (option) should be taken. So the feed shoot becomes the same size as the one in the standard juicer. This smaller shoot reduces, that the fruits and vegetables get stuck or even spin out of the machine by filling.
In fact the needed effort for hard vegetables is smaller with the half-circle shaped feed shoot; altogether it enables a faster process, despite the needed cutting beforehand.

8. SAFETY FEATURES AND PROTECTION

The juice extractor Vitamat PJ runs only if the safety clasp has been correctly closed.

When the safety clasp is opened while the motor is running,the electrical connection is interrupted and the built-in braking device stops the centrifugal basket in seconds. Once the safety clasp has been closed, the machine during 2 seconds with the appliance switch must be turned off (Reset-function).

Only the appliance switch shall be used to turn the machine on and off.

If the machine is overloaded or overheated, it switches off automatically. In this case it can be restarted **after some minutes or later** by pressing the appliance switch.

When the motor protection switch often shows, the machine maybe got dirty, the tension of the power supply system is insufficient, or the machine was running on top speed for a longer period of time (like processing hard vegetables with big effort).

If you notice any irregularities or defects, please contact your supplier. For more information see Chapter „Repairs“.

9. CLEANING

Rinse the collecting bowl, intermediate ring, centrifugal basket, lid, pulpe chut and plunger immediately after each use with water and clean them with a brush. Do not wait for the the remains to dry.

The motor unit must never be submerged in or sprayed with water or any other liquid! Never attempt to clean it with a water jet!

If necessary, clean the motor unit with a damp rag.

Danger!
Thorougly clean the machine after use every time. Incorrect and careless cleaning could put the consumer at considerable risk of micro-organism infection.

Important :
While processing vegetables, especially carrots, a layer is formed which gradually clogs the sieve if left and heavily impairs the working of the juice extractor ⇒ less juice. Therefore, it is necessary to soak the **centrifugal basket in a normal, diluted washing up liquid for dishes** for an hour or two **at least once a week** and clean it with a brush. After each cleaning, put the machine back together.

Advice: The machine is giving the best juice yield, when the centrifugal basket is laying in water (with detergent) during the night.

10. MAINTENANCE

- The motor bearings are permanently lubricated and therefore require no maintenance.

- The grating disc wears out and has to be replaced annually.

11. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE / SOLUTION
The appliance doesn't run	- Make sure the mains cable is plugged into a wall socket - The safety clasp is properly closed - Press the appliance switch off and press again - Check the fuse in the applicable building electrical circuit - see chapter „Safety features and protection" (motor protection switch)
Grinding noise	- The maschine was not correctly put together. Please refer to chapter „Operating intructions"
Too much force needed to pushfood down with plunger, vegetables and fruit not neatly cut	- grating disc are dull. Replace grating disc in centrifugal basket
The appliance only vibrates with the mounted centrifugal basket	- Intermediate ring or pulpe chute is clogged - The centrifugal basket is deformed or dirty
Very noisy (testing without the centrifugal basket!)	- Motor or electronics is defective. Immediately stop the machine and get it repaired

12. REPAIRS

Obtain the address of your nearest Rotor Lips authorized service center from the store where you purchased your appliance.

When returning the unit for repairs use a shockproof packing and well upholster the machine!

Repairs on electrical appliances should only be carried out by professional technicians. Serious dangers to the user could result from improperly carried out repairs.

Attention!
If the appliance's mains cable should become damaged, it can only be replaced with an original cable.

13. DISPOSAL / RECYCLING

Disposal of the resulting work waste materials (e.g. food packaging, peelings etc.) must be carried out according to the local regulations.

All individual componets of the unit have to be treated acording to the local regulations for recycling (e.g. metal etc.) or for safe disposal (e.g. P.C. board etc.).
This product should not be treated as household waste.

14. GUARANTEE

The terms of the guarantee are in accordance with the sales and delivery regulations of the general importer Rotor Lips Ltd. Transport damages are not paid.

Table des matières

1. Règles de sécurité 26
2. Utilisation 27
3. Aperçu de la machine 27
4. Caractéristiques techniques 28
5. Branchement électrique 29
6. Mise en service 29
7. Commande
7.1 Power Juicer 30-31-32
7.2 Power Juicer Plus 33
8. Dispositif de sécurité et disjoncteur-protecteur 34
9. Nettoyage 34
10. Entretien 35
11. Suppression des pannes 35
12. Réparation 35
13. Elimination / Recyclage 36
14. Garantie 36

Liste de pièces de rechange 61-62
Déclaration de conformité CE ..... dernière page

Année de construction: Sur la plaque signalétique sur la tôle du fond de la machine se trouve un numéro d'appareil à 6 chiffres. Les deux premiers chiffres désignent l'année de construction de la machine.

1. REGLES DE SECURITE

Le Rotor Vitamat PowerJuicer (RVP) a été construit conformément aux normes internationales en vigueur. Pour l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre quelques mesures de sécurité afin d'éviter d'éventuels dommages et blessures.
Nous vous prions donc de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver.

Rotor Lips SA ne se porte pas garant pour les accidents ou dommages causés par le non respect de ce mode d'emploi.

- Avant la mise en service, vérifiez si la tension mentionnée sur la plaque signalétique coïncide avec celle du secteur et si l'appareil dispose de la bonne fiche.
- Contrôler le vitamat avant chaque utilisation (appareil, fiche et câble).
- **L'appareil ne doit pas être mis en service quand il est endommagé.**
- Si l'appareil devait une fois tomber par terre, faites-le contrôler par un point de service après-vente autorisé.
- Ne faites réparer les dommages que par un point de service après-vente autorisé (voir chapitre). Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à des risques considérables.
- N'introduire la fiche dans la prise que quand l'appareil est éteint. Ne pas toucher la prise de contact. Ne pas laisser pendre le câble.
- Seul le **personnel instruit en la matière** est autorisé à utiliser l'appareil.
- N'utilisez le Vitamat que si toutes les pièces sont montées correctement.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec les pièces originales citées par Rotor Lips .
- Les personnes (enfants inclus) qui ne sont pas en état physique ou sensoriel, non aptes à juger le danger, sans connaissances de la machine ou ne sont pas capables d'utiliser l'appareil d'une manière sûre, ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil sans la surveillance d'une personne responsable.

Pour éviter des accidents et des dommages à l'appareil, la centrifugeuse doit être mise en marche uniquement avec le récipient, l'anneau intermédiaire, l' éjecteur des marcs et le couvercle posés correctement.
Il est interdit de travailler sans le poussoir et d'introduire un objet solide dans l'orifice de remplissage ou dans l'ouverture de l'éjection des marcs.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est raccordé au secteur.
- N'approchez pas vos mains, cheveux ou autres objets des pièces en rotation.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant par le câble ou avec des mains humides.
- **Ne** laissez **pas** pendre le câble sur un bord de table tranchant, **ne** le laissez **pas** sur la surface de travail et évitez de toucher les surfaces très chaudes.
- N'utiliser qu'un câble de rallonge conforme.
- Avant chaque nettoyage, retirer la fiche.
- Ne **jamais** plonger le bloc-moteur dans l'eau ou autres liquides!
- **Ne pas nettoyer au jet d'eau!** Pour nettoyer, passer un chiffon humide.

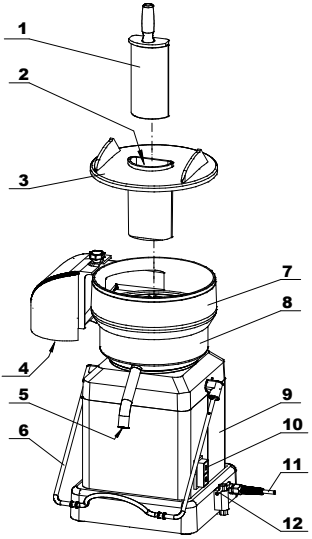
2. UTILISATION

La centrifugeuse Rotor RVP est à utiliser **uniquement** pour extraire des jus de légumes ou de fruits; par exemple: carottes, pommes de terre, betterave rouge (crue), céleri, ananas (sans trognon), pommes, poires, etc.

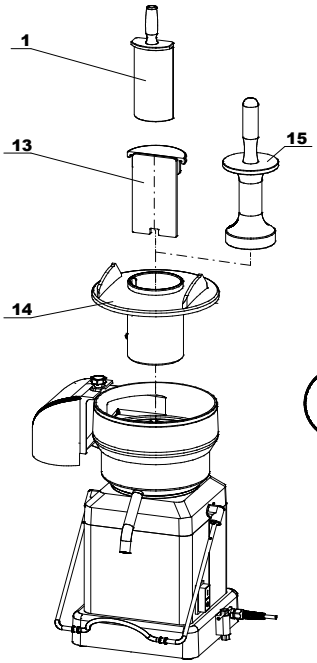
Conseil: les fruits tendres (fraises, kiwi, mangue) sont à broyer avec le mixer Rotor Gastronom afin d'obtenir un rendement optimal.

Si la centrifugeus PJ est modifiée par des tierces personnes ou utilisée de manière non conforme, Rotor Lips SA, ne se porte pas garant pour d'éventuels dommages causés.

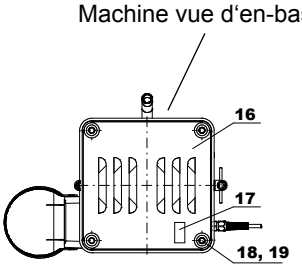
3. APERCU DE LA MACHINE



Power Juicer



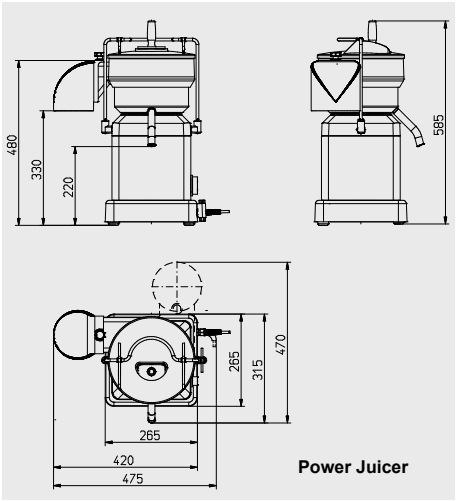
Power Juicer Plus



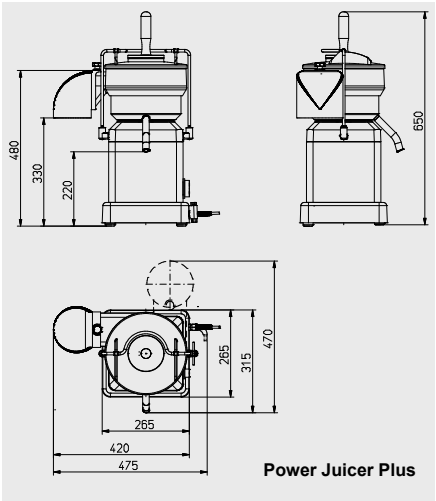
1. Poussoir
2. Orifice de remplissage
3. Couvercle PJ
4. Ejection des marcs
5. Sortie de jus
6. Etrier de serrage
7. Anneau intermediaire
8. Récipient
9. Bloc-moteur
10. Interrupteur
11. Câble
12. Clé
13. Accessoire pour goulotte rondet (option)
14. Couvercle PJ Plus
15. Poussoir rond
16. Plaque de fond
17. Plaque signalétique
18. Pied cautchouc
19. Doille d'écartement

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation secteur:	230-240 V/4,5 A resp. 120 V/7,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, sans interférence
Puissance absorbée:	env. 1500 W à son max.
Orifice de remplissage:	80 mm (demi-lune)
Protection:	IP23
Vitesse:	5500 tr/min, réglage électronique, avec démarrage en douceur
Moteur:	Moteur à collecteur résistant à de hautes températures avec ventilateur et frein
Equipement électrique:	- Protection du moteur - Classe de protection I conformément EN 60335-1 - Déparasité selon directives EMV
Exécution:	- Bloc moteur en fonte aluminium, poli - enveloppe en tôle, récipient, disque râpeur et panier centrifugeur en acier inoxydable - Couvercle et anneau intermediaire en fonte aluminium selon normes alimentaires, poli - Poussoir résistant aux chocs en polyéthylène dur (PE-HD)
Poids:	PJ 15 kg net, PJ Plus 16,1 kg net
Émissions de bruit:	68 dBA (LpA conformément EN 12852)
Température:	Fonctionnement: 10...40°C / stockage: -20...70°C
Humidité:	Fonctionnement: 0 ...80% pas de condensation / stockage: 0...95% pas de condensation
Altitude:	0... 2000 m



Power Juicer



Power Juicer Plus

Les caractéristiques techniques peuvent être changées sans préavis

5. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

La **tension secteur doit correspondre** à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil (La tension est donnée en Volt [V]), et corresponde ainsi avec la specification selon chapitre „Caracteristiques techniques".
Ne brancher l'appareil qu'à du **courant alternatif 1 phase avec mise à la terre.** Veillez à ce que le câble d'origine corresponde à la prise de courant murale.

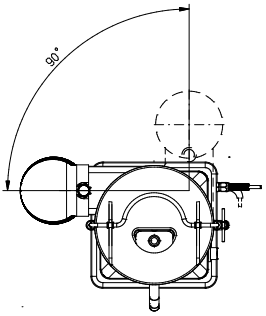
Pour des raisons de sécurité, la prise doit être protégée avec un disjoncteur à courant de défaut (FI).

Si possible, **ne pas** utiliser de **câble de rallonge**. Si cela devait être inévitable, il ne faut utiliser que des câbles de rallonge conformes.
Ne pas soumettre le câble à une forte traction ou pression.
Remplacement du câble voir chapitre „Réparation".

6. MISE EN SERVICE

Nettoyer à fond l'appareil avant la première mise en service. Respectez les directives données au chapitre „Nettoyage".
Placer le Rotor Vitamat PJ sur une **surface bien plane et stable.** Faites sure avec des moyens organisationnel ou technique, qu'il n'est pas possible que des fluides accumulent au-dessus de la machine (hygiène, sécurité électrique).
Brancher la fiche à une prise de courant proche et correspondante à la fiche.

L'éjection des marcs on peut tourner à 90°, afin qu'une installation optimale soit garantie.



Les marcs peuvent être éliminés de différentes manières: dans un sac plastique (l'appareil possède une pince pour sac), tuyau, au travers d'un tube d'évacuation ou directement dans un récipient.

7.1 COMMANDE POWER JUICER

- Poser le récipient.

Attention!
Le bloc moteur est légèrement incliné. **Donc l'écoulement du jus doit se trouver à l'endroit le plus bas!**

- Placer convenablement l'anneau intermédiaire sur le récipient.

- Poser le panier centrifugeur sur l'accouplement.

- Visser la vis à 6 pans (à l'intérieur du panier) et serrer légèrement avec la clé (pas-de-vis à droite).

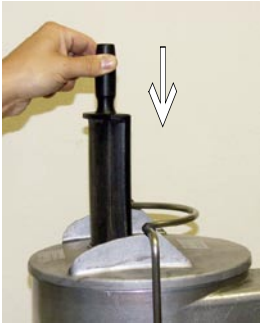
- Poser le couvercle qui s'ajuste.

- Fermer l'étrier.

- Poser le récipient à marcs.
- Poser un récipient pour la récupération du jus.

- Pour la mise en marche de l'appareil, enclencher l'interrupteur. La machine fonctionne uniquement si l'étrier est fermé correctement (interrupteur de sécurité).

- Introduire les légumes ou fruits dans l'orifice, pousser régulièrement avec le poussoir. Si nécessaire, couper plus finement les morceaux afin qu'ils glissent plus facilement dans l'orifice.
- En cas de bruit, vider les marcs du récipient. Avec la main éliminer les marcs du panier centrifugeur! Avant, débrancher l'appareil du réseau.
- Les marcs ne doivent pas s'accumuler car cela provoque des vibrations qui peuvent endommager la machine.
- Particulièrement des fruits (pommes) trop mûrs ont tendance à obstruer.



Les légumes, resp. les fruits doivent être suffisamment lavés on pelés (kiwi!) pour ne pas influencer la qualité des jus par des pesticides ou autre: grands noyaux, terre, sable, pierres ou analogue, ce qui réduit la durée de vie du disque râpeur.

Un **nettoyage rapide ne doit pas être** effectué durant l'utilisation (p.ex. au changement de produit), en versant une petite quantité d'eau dans l'orifice de remplissage. Un tel nettoyage peut endomager la machine.
conseil: à neutraliser travailler des pommes.

- A l'utilisation conforme, sur le bloc-moteur, dans la région de l'arbre d'entraînement, aucun jus ne s'accumule. Cependant, si la sortie de jus a bouché (à cause de fruits trop doux!), cela peut apparaître. Pour éviter l'usure, la pollution doit alors être essuyée avec un chiffon humide – **sans produits de nettoyage et sans outils pointus** – Ne pas endommager le joint en caoutchouc!

- De temps à autre contrôler la contenance du récipient. Contrôle fréquent visuel de l'éjection des marcs (pas d'entassement!).

- Mise à l'arrêt: déclencher l'interrupteur, basculer l'étrier seulement quand le panier est arrêté.

7.2 COMMANDE POWER JUICER PLUS

La version Vitamat PowerJuicer **Plus** est équipé, par comparaison au modèle standard, d'un couvercle avec une goulotte ronde d'un diamètre de 10 cm.

Fruits tendres et ronds

Pour une préparation optimale et rapide des **fruits tendres et ronds**, par exemple les pommes et les poires ou les oranges pelées, il convient d'utiliser la goulotte ronde (sans accessoire).
Par conséquent, il n'est plus nécessaire de les couper en quartiers.

Fruits ou légumes plus petits et fermes

Pour les fruits et légumes **plus petits et fermes**, par exemple les carottes, il suffit d'introduire l'accessoire demi-lune (en option).
Ainsi, la goulotte possède la même grandeur d'ouverture que le modèle standard, de ce fait , l'éjection ou la position de bief est supprimée lors du remplissage.
De ce fait, avec la petite goulotte, le travail se fait avec un moindre effort et d'une manière plus rapide, même si parfois il faut couper certains fruits ou légumes en morceaux.

8. DISPOSITIF DE SECURITE ET DISCJONCTEUR-PROTECTEUR

La centrifugeuse Vitamat PJ fonctionne uniquement lorsque l'étrier est fermé correctement .

Lors de l'ouverture par l'étrier, lorsque le moteur fonctionne, le courant est interrompu. Le système de freinage arrête le panier centrifugeur en quelques secondes.
Après la fermeture de l'étrier, la machine au cours 2 secondes avec le bouton de mise en marche être éteint (fonction Reset).

Pour la mise en marche et l'arrêt de la machine, il est obligatoire de n'utiliser que l'interrupteur.

En cas de surchauffe, le disjoncteur-protecteur éteint la machine.
En cas de coupure attendre **quelques minutes**. Enclancher de nouveau l'interrupteur.

Le déclenchement répété de l'interrupteur du moteur peut signifier que la machine est sale ou pleine de marcs ou le réseau électrique n'a pas suffisamment de tension ou encore que la machine a fonctionné un temps prolongé en dessus du rendement nominal (légumes fermes, pression avec force en continu).

Si vous deviez détecter des irrégularités ou un défaut, adressez-vous alors au revendeur. Pour plus de détails, voir chapitre „Réparations"

9. NETTOYAGE

Le récipient, l'anneau intermédiaire, le panier centrifugeur, le couvercle et le poussoir doivent être rincés et brossés, de suite après chaque utilisation, avec de l'eau chaude. **Ne pas** laisser sécher.

Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides ou ne l'asperger pas ! Ne pas nettoyer avec un jet d'eau!

Si néssesaire essuyer la carcasse avec un chiffon humide. Retirer auparavant la fiche de la prise de courant.

Danger!
Aprés chaque utilisation, nettoyer la machine soigneusement! Un mauvais nettoyage peut provoquer des risques de germes dangereux pour le consommateur.

Important :
En travaillant avec des légumes, surtout des carottes, il se forme une couche sur le tamis, ce qui réduit l'ouverture donc : **moins de jus**. Pour y remédier, il est nécessaire de nettoyer le panier centrifugeur régulièrement. Au minimum une fois par semaine un nettoyage à fond s'impose. Pour ce faire, plonger le panier dans de l'eau chaude avec une **solution savonneuse pour vaisselle** et frotter avec une brosse. Après chaque nettoyage, remonter complètement la machine.

Conseil: le meilleur rendement de jus est réalisé lorsque le panier centrifugeur est placé, durant la nuit, dans une solution d'eau savonneuse.

10. ENTRETIEN

- Les roulements du moteur sont graissés à vie et n'exigent donc aucun entretien.

- Le disque rapeur s'use et il faut le remplacer anuellement.

11. SUPPRESSION DES PANNES

SYMPTOMES	CAUSES ET/OU REMEDES
L'appareil ne fonctionne pas	- Relier le câble avec une prise de courant murale. - Fermer l'étrier correctement. - Déclancher/enclancher l'interrupteur. - Contrôler tout d'abord les fusibles de votre propre alimentation. - voir chapitre „Dispositif de securite et discjoncteur-protecteur“ (disjoncteur- protecteur)
Bruit de frottement	- l'appareil n'a pas été monté correctement. Voir chapitre „Commande“
Il est nécessaire de travailler avec une forte pression avec le poussoir	- Le disque-râpeur est usé. Remplacer le disque-râpeur à l'intérieur du panier centrifugeur
L'appareil vibre (qu'avec le panier centrifugeur installé).	- la bague intermédiaire ou l'éjecteur des marcs est bouché - Le panier centrifugeur est déformé ou pas propre
Grand bruit (tester sans le panier centrifugeur!)	- Moteur ou plaquette électronique sont défectueux. Faire réparer l'appareil

12. REPARATION

Renseignez-vous auprès de votre revendeur, il vous fournira l'adresse du point de service après-vente autorisé Rotor Lips SA le plus proche.

Pour faire réparer la machine envoyez-la bien emballé et rembourré contre les chocs!

Seul le personnel qualifié en la matière est autorisé à effectuer des réparations sur les appareils électriques.
Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à de graves dangers.

Attention!

Si le câble de l'appareil devait être endommagé, vous ne pouvez le remplacer que par un câble original.

13. ELIMINATION / RECYCLAGE

L'élimination des déchets doit être effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur.

Ce sont par exemple: l'emballage des denrées alimentaires, les pelures de fruits, le marc de raisin et autres.

Les pièces détaché de l'appareil doivent être éliminées selon les prescriptions locales pour recyclage (métal) ou élimination spécifique (plaquette électronique).
Ne pas recycler l'appareil comme déchet ménager.

14. GARANTIE

La réglementation concernant la garantie est à appliquer conformément aux conditions de vente et de livraison de Rotor Lips SA. Les dégats de trasport ne sont pas converts.

Índice

1. Advertencias de seguridad 38
2. Aplicaciones 39
3. Descripción de la máquina 39
4. Características técnicas 40
5. Conexión eléctrica 41
6. Puesta en marcha 41
7. **I**nstrucciones de manejo
7.1 Power Juicer 42-43-44
7.2 Power Juicer Plus 45
8. Dispositivos de seguridad y disyuntor-protector 46
9. Limpieza 46
10. Mantenimiento 47
11. Resolución de problemas 47
12. Reparación 47
13. Eliminación / reciclaje 48
14. Garantía 48

Lista de repuestos 61-62
Declaración de conformidad CE ..... última página

Año de fabricación: En la placa de características situada en la parte inferior de la máquina verá impreso el número de la máquina (6 cifras).
Los primeros 2 dígitos indican el año de fabricación de la máquina.

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La licuadora Rotor Vitamat PowerJuicer (RVP) ha sido fabricada de acuerdo a las normas internacionales en vigor. A la hora de utilizar aparatos eléctricos, tome siempre las precauciones necesarias para evitar daños materiales o físicos. Le aconsejamos por tanto, leer en detalle este manual de instrucciones y conservarlo.

Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los accidentes y daños que puedan suceder fruto de la utilización inapropiada de la máquina.

- Antes de la puesta en marcha del aparato, verifique que la tensión indicada en la placa de características se corresponde con la del suministro de electricidad, y de que la máquina dispone de un enchufe adecuado.
- Revise la licuadora antes de cada uso (aparato, cable y enchufe).
- **El aparato no deberá ser utilizado si está dañado**.
- En caso de que se le haya caído, acuda al Servicio Técnico para que procedan a su inspección.
- La reparación deberá ser llevada a cabo solamente por un Servicio Técnico Autorizado (lea el capítulo “Reparación“). Reparaciones incorrectas pueden exponer al usuario a graves daños.
- Conecte la clavija a la red eléctrica solamente cuando el aparato esté apagado. No toque los contactos de la clavija. No permita que el cable quede colgando (niños!)
- El Vitamat deberá ser utilizado solamente por **personal instruido**.
- El Vitamat deberá ser utilizado cuando todas las partes hayan sido bien montadas.
- Se deberán utilizar solamente las piezas originales recomendadas por Rotor Lips .
- Todas las personas (incluidos los niños) que a causa de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o su inexperiencia o desconocimiento, no están en condición de utilizar el aparato de forma segura, no deberán utilizarlo en ningún caso sin la supervisión o instrucción de una persona responsable.

Con el fin de evitar accidentes y averías, haga funcionar la máquina solamente con la tapa, la anilla intermedia, el dispositivo de caída de la pulpa y el recipiente colector correctamente instalados. Está prohibido durante la operación meter en el cañón de llenado o el dispositivo de caída de la pulpa, cualquier tipo de objeto duro y sólido.

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté conectado.
- Mantenga sus manos, cabello u otros objetos lejos de las partes giratorias.
- No intente nunca desenchufar el aparato tirando del cable ni con las manos mojadas.
- **No** deje el cable colgado sobre el canto afilado de la mesa, ni en posición horizontal y evite que entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice sólo alargadores de cable apropiados y aprobados por la CE.
- Desenchufe siempre el aparato antes de proceder a labores de limpieza.
- ¡**No** sumerja nunca el bloque motor en agua o cualquier otro líquido!
- ¡**No lo limpie bajo el chorro de agua!** Utilice un trapo húmedo.

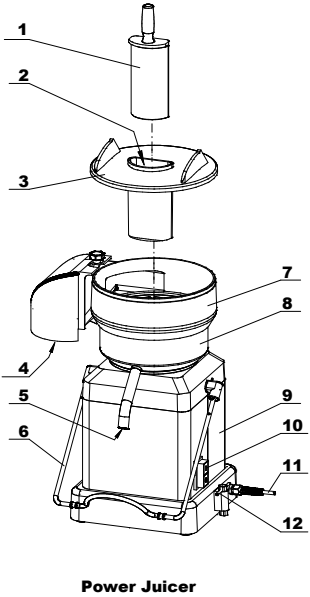
2. APLICACIONES

La licuadora se utilizará **solamente** para extraer el zumo de frutas y/u hortalizas. Por ejemplo: zanahorias, patatas, betabel (crudo), apio, pepinillos, piña (sin tronco), manzanas, peras, etc.

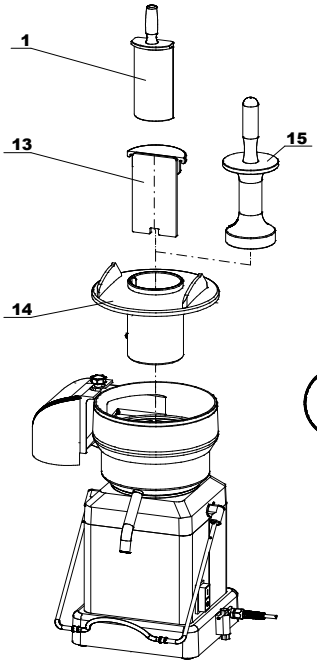
Consejo: para licuar frutas blandas (fresas, kiwi, mango) utilizar preferentemente el batidor de vaso Rotor Gastronom. De esta forma conseguirá una máxima extracción de zumo.

En caso de que la licuadora centrífuga RVP sea utilizada para otros fines o haya sido manipulada, Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los daños producidos.

3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

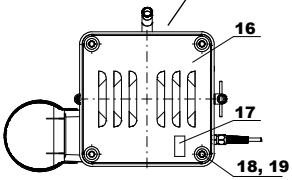


Power Juicer



Power Juicer Plus

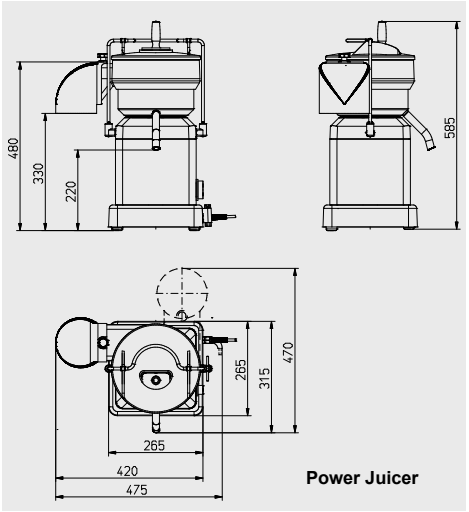
Máquina vista por la base



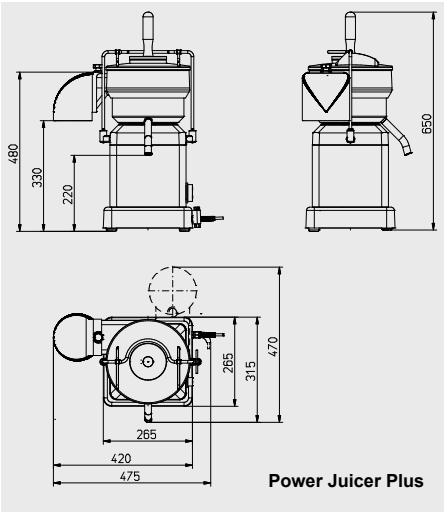
1. Émbolo
2. Cañón de llenado
3. Tapa PJ
4. Dispositivo de caída de la pulpa
5. Tubo de salida del zumo
6. Cierre de seguridad
7. Anilla intermedia
8. Recipiente colector
9. Bloque motor
10. Interruptor
11. Cable
12. Llave de tubo
13. Accesorio a media luna (opción)
14. Tapa PJ Plus
15. Émbolo redondo
16. Placa inferior
17. Placa de características
18. Pie de goma
19. Anilla de separación

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación:	230-240 V/4,5 A resp. 120 V/7,2 A, +/-6%, 48...62 Hz, sinusoidal y sin interferencias
Potencia:	+1 500 W/pico de 2HP
Abertura cañón de llenado:	80 mm (forma media luna)
Protección:	IP23
Velocidad:	5 500 rpm, controlada electrónicamente, arranque suave y progresivo
Motor:	Motor con ventilador y freno mecánico resistente a altas temperaturas
Equipamiento eléctrico:	- Motor con protección térmica y control electrónico - Protección de Clase 1 de acuerdo con la norma EN-60335-1 - Protección Electromagnética
Construcción:	- Base del motor en acabado de aluminio pulido - Funda de chapa, recipiente colector, cesta centrífuga y disco rallador en acero inoxidable - Tapa y anilla intermedia construidas en una aleación de aluminio pulido aprobado especialmente para el uso con alimentos. - Émbolo construido en robusto polietileno (PE-HD) resistente a impactos.
Peso:	PJ 15 kg neto, PJ Plus 16,1 kg neto
Emisiones de ruidos:	68 dBA (LpA de acuerdo con la norma EN 12852)
Temperatura:	Funcionamiento: 10...40°C / Almacenamiento: -20...70°C
Humedad:	Funcionamiento: 0...80% sin condensación / Almacenamiento: 0...95% sin condensación
Altitud:	0...2 000 m (0...6600 pies)



Power Juicer



Power Juicer Plus

Nos reservamos el derecho de realizar cambios en las características técnicas en cualquier momento y sin previo aviso

5. CONEXIÓN ELÉCTRICA

La tensión eléctrica deberá corresponderse con la indicada en la placa de características (tensión indicada en Voltios (V)) y cumplir los requisitos enunciados en el capítulo de "Características Técnicas".
El aparato deberá de ser conectado solamente en **corriente alterna monofásica con toma de tierra**. Asegúrese de que el cable se corresponda con la clavija de la pared.

Por razones de seguridad, el enchufe debe estar protegido con un disyuntor (FI).

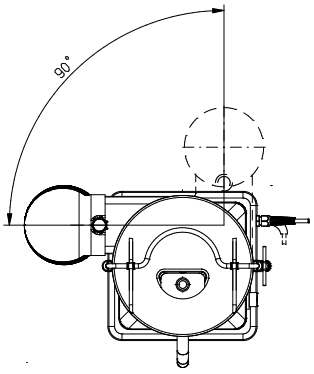
Si es posible, evite el uso de **alargadores de cable**. En caso de ser inevitable, utilice solamente alargadores originales y aprobados por la CE.
No someta el cable a tracción o presión.
Para reemplazar el cable, lea el capítulo "Reparación".

6. PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deberá de ser **limpiado en profundidad**. Para ello, lea las Instrucciones dadas en el capítulo "Limpieza".

Coloque el aparato en una **superficie lisa y firme**. Asegúrese (por una cuestión de higiene y seguridad) de que no haya líquidos que se puedan acumular por debajo de la máquina. Enchufe el aparato a la toma más cercana y apropiada.

El dispositivo de caída de la pulpa es regulable en 90º, con el fin de asegurar una instalación óptima.



La pulpa se podrá verter en diferentes recipientes: en una bolsa de plástico, en una manguera, a través del tubo de evacuación o directamente en un recipiente.

7.1 INSTRUCCIONES DE MANEJO POWER JUICER

- Instale el recipiente colector

¡**Atención!**
El motor está ligeramente inclinado. **La salida del zumo se debe colocar en dirección a la parte inclinada que más baja queda!**

- Coloque la anilla intermedia sobre el recipiente colector.

- Ponga la cesta centrífuga sobre el eje del motor y rótela ligeramente hasta que quede fija.

- Rosque el tornillo hexagonal al centro de la cesta y apriételo ligeramente con la llave realizando una rotación en el sentido de las agujas del reloj.

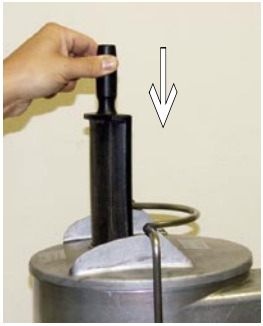
- Coloque la tapa apropiada en el recipiente colector.

- Cierre con el cierre de seguridad.

- Coloque el contenedor para los desperdicios.
  Coloque algún recipiente debajo de la salida del zumo.

- Para encender la máquina, presione el interruptor.
  La máquina funcionará solamente si el cierre de seguridad está cerrado (interruptor de seguridad).

- Utilice el émbolo para empujar las hortalizas y frutas dentro del cañón de llenado. Si fuera necesario, corte primero las frutas y hortalizas en pequeños trozos para que puedan pasar a través del cañón más fácilmente.
- E caso de ruido, vaciar el contenedor de la pulpa y retirar los residuos con la mano de dentro de la cesta centrífuga y la anilla intermedia. Desconecte el aparato de la red previamente.
- La pulpa no debe estancarse porque de lo contrario fuertes vibraciones pueden dañar el aparato.
- Fruta demasiado madura o tierna, tienden a obstruirse.



Las frutas y hortalizas deberán de lavarse o pelarse (¡kiwi!) en profundidad para evitar que la calidad del zumo se vea perjudicada por ejemplo, por los pesticidas o parecidos. La grandes pepita, arena, tierra, piedras, y la suciedad reducen rápidamente la vida del disco rallador.

- **No se debe** proceder a una **limpieza rápida** durante la utilización del aparato (p. ej., si se quiere cambiar el tipo de fruta u hortaliza) vertiendo agua en el cañón de llenado mientras la máquina está en funcionamiento. Este tipo de limpieza puede dañar la máquina. Consejo: a neutralizar maquinar manzanas.

- Con una disposición adecuada en la zona del eje de transmisión del bloque motor, no se acumula ningún residuo de zumo. No obstante, esto puede ocurrir si la salida del zumo queda obstruida (por causa de frutas blandas). En tal caso y para evitar desgaste, se deberá limpiar bien la zona con un trapo húmedo – **sin productos de limpieza y sin herramientas con punta** – ¡No dañar la junta!

- Verifique el nivel del contenedor de la pulpa periódicamente. Control visual frecuente del dispositivo de caida continua de la pulpa (¡ningún residuo!).

- Apagado: presione el interruptor. Abra el cierre de seguridad una vez que la cesta centrífuga se haya parado por completo.

7.2 INSTRUCCIONES DE MANEJO POWER JUICER PLUS

La versión Vitamat PowerJuicer **Plus** dispone (al contrario que la estándar) de una tapa con cañon de llenado redondo, con diámetro interno de 10 cm.

Frutas tiernas y/o forma redonda

Para la elaboración óptima y rápida de frutas tiernas y de forma redonda, como por ejemplo: manzanas, peras o naranjas peladas, se deberá utilizar el cañón de llenado redondo sin el accesorio a media luna. De esta forma, se prescinde del picado previo de las mismas.

Frutas y verduras más pequeñas y/o consistentes

Para la elaboración de frutas y verduras más pequeñas y consistentes como por ejemplo: zanahorias, se puede utilizar el accesorio a media luna (opcional). De esta manera la forma del cañón de llenado será similar a la de la versión estándar con lo que se evitará el atrancado, encasquillado, salpicado y dispersión de las mismas en la operación de llenado.
Por este motivo la fuerza necesaria de empuje será menor, utilizando el cañón de llenado a forma de media luna. Esto se traduce en un rendimiento mayor a pesar del picado previo necesario de las frutas y verduras.

8. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN

La licuadora VITAMAT PJ funciona solamente si el cierre de seguridad ha sido bien bloqueado.

En caso de que se abra cuando el motor esté en marcha, se interrumpirá la conexión eléctrica y el dispositivo de frenado incorporado parará la cesta centrífuga en cuestión de segundos. Una vez que el cierre de seguridad haya sido cerrado, la máquina durante 2 segundos con el interruptor se apaga (función Reset).

Solo se deberá utilizar el interruptor para encender / apagar la máquina.

En caso de que el aparato se sobrecaliente o sobrecargue, se apagará automáticamente. En este caso, deberá ser reiniciado solo después de **unos minutos.** presionando el interruptor.
La respuesta repetitiva del interruptor de seguridad del motor puede significar que la máquina está llena de residuos, la red eléctrica no tiene suficiente tensión o que funcionó por tiempo prolongado por encima de su rendimiento nominal (verduras consistentes o duras, presionar con fuerza y continuamente).

Si detectara alguna irregularidad o defecto de funcionamiento, por favor, contacte a su proveedor. Para más información, lea el capítulo "Reparación".

9. LIMPIEZA

Enjuague con agua caliente y después de cada uso el recipiente colector, la anilla intermedia, la cesta centrífuga, la tapa, el dispositivo de caída de la pulpa y el émbolo; límpielos con un cepillo. No espere a que se sequen los restos.

¡No sumerja nunca el bloque motor en agua ni en cualquier otro líquido ni lo rocíe! ¡No lo limpie bajo el chorro de agua!

Si fuera necesario, limpie el bloque motor con un trapo húmedo.

Peligro!
Limpiar la máquina a fondo después de cada uso.Una limpieza inadecuada puede provocar riesgos considerables de microorganismo al consumidor.

Importante:
Mientras se procesan las hortalizas, especialmente las zanahorias, se forma una capa que gradualmente tapona el tamiz y por tanto, reduce la abertura, produciendo menor cantidad de zumo.
Por lo tanto, es necesario realizar una limpieza en profundidad por lo menos **una vez por semana**. Para ello, sumerja la **cesta centrífuga** en **agua diluida con detergente para cubiertos** y frótela con un cepillo. Después de cada limpieza, vuelva a montar la máquina.

Consejo: La máxima extracción de zumo se consigue introduciendo la cesta centrífuga durante la noche en una solución de agua y detergente.

10. MANTENIMIENTO

- Los cojinetes del motor están permanentemente lubricados y en consecuencia, no requieren de mantenimiento alguno.
- El disco rallador se gasta y se tiere que sustituir anualmente.

11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA / SOLUCION
El aparato no funciona	- Asegúrese de que el cable esté enchufado a la red - El cierre de seguridad está cerrado correctamente - Ponga el interruptor en OFF y presiónelo otra vez - Chequee el fusible del circuito eléctrico - ver capítulo "dispositivos de seguridad y protección" (interruptor de seguridad del motor)
Ruido de fricción	- La máquina no está correctamente montada - Por favor, consulte el capítulo “Instrucciones de manejo”
Se necesita realizar mucha fuerza para empujar la fruta y/u las hortalizas con el émbolo y éstas no se cortan bien	- El disco rallador está gastado. Reemplácelo sacándolo de la cesta centrífuga
El aparato vibra (solo con la cesta centrífuga montada)	- La anilla intermedia o el dispositivo de caída de la pulpa están taponados - Cesta centrífuga deformada o llena de residuos
Mucho ruido (¡testar sin la cesta centrífuga!)	- El motor o la parte electrónica están defectuosas. Pare la máquina y llévela a reparar

12. REPARACIÓN

Infórmese en el establecimiento donde adquirió el aparato, donde obtendrá la dirección del centro SAT autorizado por Rotor Lips S.A. más próximo.

Es caso de reparación del aparato, envíelo bien embalado y protegido contra los choques!

La reparación de aparatos eléctricos debería ser realizada solamente por técnicos profesionales. ¡El usuario podría resultar gravemente dañado en caso de realizar una reparación inadecuada!

¡Atención!
¡En caso de que el cable resulte dañado, solamente podrá ser sustituido por otro cable original!

Español

14. ELIMINACIÓN / RECICLAJE

La eliminación del material de deshecho (embalaje, peladuras,...) deberá realizarse de acuerdo a las normas que rigen en el país.
Por ejemplo: el embalaje de los alimentos, peladuras y huesos de frutas,....

Las piezas deberán de ser eliminadas de acuerdo a las prescripciones locales para el reciclaje en vigor (metal) o por eliminación específica (placas).
No reciclar el aparato como basura casera.

15. GARANTÍA

Los términos de la garantía estarán de acuerdo con las condiciones de venta y entrega de Rotor Lips S.A. No nos hacemos cargo de daños sufridos en el transporte.

INDICE

1. Indicazioni sulla sicurezza 50
2. Ambito d`uso 51
3. Panoramica della macchina 51
4. Dati Tecnici 52
5. Allacciamento Elettrico 53
6. Messa in servizio 53
7. Uso
7.1 Power Juicer 54-55-56
7.2 Power Juicer Plus 57
8. Comando di sicurezza e protezione del motore 58
9. Pulizia 58
10. Manutenzione 59
11. Eliminazione guasti 59
12. Riparazioni 59
13. Smaltimento / Riciclaggio 60
14. Garanzia 60

listino dei pezzi di ricambio ..... 61+63
Dichiarazione di conformità CE ..... ultima pagina

Anno di costruzione: sulla Targhetta sulla lamiera di fondo della macchina si trova il codice a 6 cifre dell'apparecchio.
Le prime due si riferiscono all'anno di costruzione della macchina.

1. INDICAZIONI SULLA SICUREZZA

Il Rotor Centrifuga spremiagrumi è stato costruito conformemente alle norme internazionali vigenti. Quando si utilizzano apparecchi elettrici occorre prendere delle misure di sicurezza onde evitare possibili lesioni personali e danni. Si consiglia quindi di leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso e di volerle conservare.

Rotor Lips S.p.A non si assume alcuna responsabilità per incidenti o danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso.

- Prima della messa in servizio, controllare che la tensione indicata sulla targhetta segnaletica corrisponda a quella di rete e che l'apparecchio sia dotato della corretta spina.
- Prima dell'uso controllare il Vitamat (apparecchio, spina e cavo).
  L'apparecchio non deve essere messo in funzione se è danneggiato.
- Qualora l'apparecchio fosse caduto a terra, farlo controllare da un servizio d'assistenza autorizzato.
- Far riparare i guasti solo da un servizio d'assistenza autorizzato (vedere capitolo "Riparazioni"). Riparazioni inappropriate possono comportare severi rischi per l'utente.
- Il Vitamat deve essere utilizzato esclusivamente da **personale istruito**.
  Persone (bambini compresi) che, a causa delle capacità fisiche, sensoriali o mentali o che per la loro inesperienza o non conoscenza, non sono in grado di far funzionare l'apparecchio, non devono utilizzarlo se non sotto la supervisione o le istruzioni di un responsabile.
- Il Vitamat può essere messo in funzione solo dopo aver montato correttamente tutti i relativi componenti. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con i pezzi originali indicati da Rotor Lips S.p.A.
- Togliere la spina dalla presa solo ad apparecchio spento. Non toccare i contatti della spina. Non lasciar penzolare il cavo (pericolo per i bambini!)

Per evitare incidenti e danneggiamenti dell'apparecchio occorre lavorare solo con recipiente d'intercettazione e coperchio inseriti. Durante il funzionamento è vietato inserire oggetti solidi nel pozzetto di riempimento (ad eccezione del pestello in dotazione) o nell'incanalatore dei residui di spremitura.

- Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- Tenere le mani, i capelli ed eventuali oggetti a distanza dai componenti in movimento.
- Non togliere mai la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non far penzolare il cavo sul bordo tagliente di un tavolo, non stendersi mai sulla superficie di lavoro ed evitare il contatto con superfici molto calde.
- Usare solo prolunghe elettriche regolari.
- **Prima di pulire l'apparecchio e in caso di guasti togliere la spina dalla presa.**
- Il blocco motore non deve **mai** essere immerso in acqua o in altri liquidi!
- **Non pulirlo con getti d'acqua!** Per effettuare la pulizia, strofinare con un panno umido.

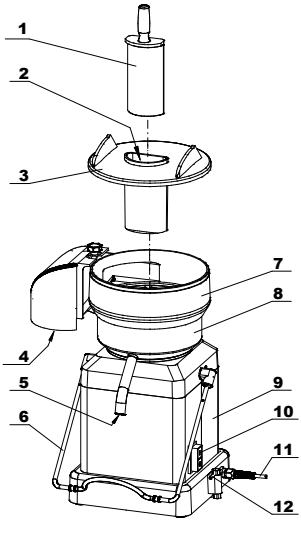
2. AMBITO D`USO

La centrifuga di Rotor RSI va utilizzata solo per l'estrazione di succhi da verdura o frutta. Per esempio: carote, patate, barbabietole rosse (crude), sedano, ananas (senza torsolo), mele, pere, ecc.

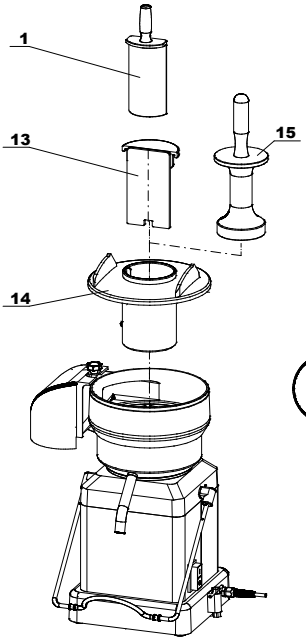
Consiglio: la frutta morbida (fragole, kiwi, mango) sarebbe opportuno miscelarla con il mixer da cucina di Rotor per ottenere una miglior resa del succo.

Se il Rotor Sanamat RVP viene utilizzato per scopi differenti da quelli previsti, viene modificato o comunque utilizzato in modo improprio, Rotor Lips S.p.A può respingere ogni responsabilità per eventuali danni.

3. PANORAMICA DELLA MACCHINA

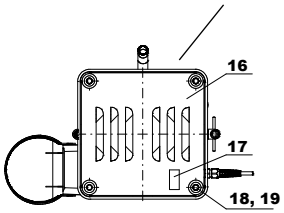


Power Juicer



Power Juicer Plus

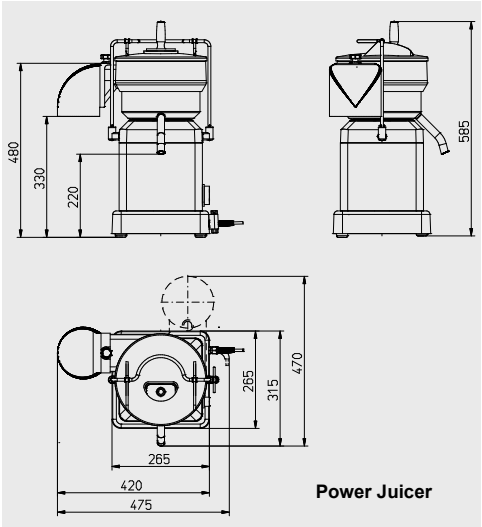
Vista anteriore della macchina



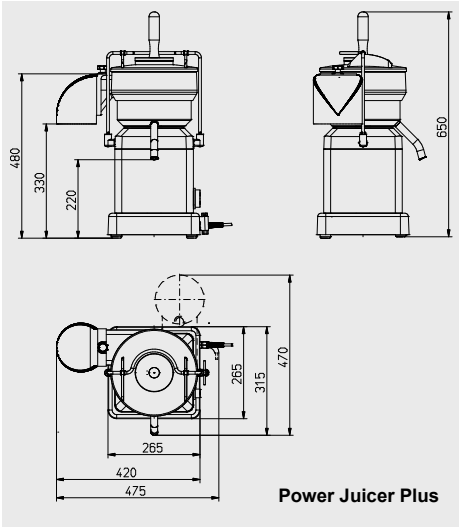
1. Pestello
2. pozzetto di riempimento
3. Coperchio PJ
4. incanalatore dei residui di spremitura
5. uscita succo
6. staffa di serraggio
7. anello intermedio
8. recipiente d'intercettazione
9. Base motrice
10. interruttore
11. Cavo di rete
12. chiave
13. inserto pozzetto rotondo (opzione)
14. Coperchio PJ Plus
15. pestello rotondo
16. Lamiera di fondo
17. Targhetta segnaletica
18. piedino in gomma
19. distanziale

4. DATI TECNICI

Alimentazione elettrica:	230-240 V/4,5 A resp. 120 V/7,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidale, senza interferenza
Potenza di punta:	ca. 1500 W
Apertura di riempimento:	80 mm (a forma di mezzaluna)
Grado di protezione:	IP23
Numero di giri:	5'500 giri/1' regolato elettronicamente, con avviamento morbido
Motore:	motore a collettore ventilato resistente ad alte temperature e freno meccanico
Equipaggiamento elettrico :	- salvamotore - classe di protezione I conforme alla norma EN 60335-1 - protezione da disturbi radio conforme alla direttiva EMV
Esecuzione:	- Zoccolo motore in ghisa d'alluminio, lucidato - Mantello in lamiera, recipiente d'intercettazione, disco grattugiatore e cestello centrifuga in acciaio inox - Coperchio ed anello intermedio in ghisa d'alluminio per alimentari, lucidata - pestello in poliuretano duro (PE-HD) resistente agli urti
Peso:	15 kg netto, PJ Plus 16,1 kg netto
Emissione acustiche:	68 dBA (LpA conforme alla EN 12852)
Campo di temperatura:	azione: 10...40°C / adagiamento: -20...70°C
Umidità atmosferica:	azione: 0...80% non condensare / adagiamento: 0...95% non condensare
Sul livello del mare:	0..2000 m



Power Juicer



Power Juicer Plus

Con riserva di modifiche tecniche

5. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

La tensione di rete deve corrispondere al valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio (la tensione è indicata in Volt [V]) e devono inoltre conformarsi ai requisiti indicati al capitolo "Dati tecnici".

Collegare l'apparecchio solo a **corrente alternata monofase**. Assicurarsi che il cavo di rete originale sia conforme alla presa a muro.

Per motivi di sicurezza la presa deve essere protetta mediante interruttore differenziale (FI).

Se possibile **non utilizzare prolunghe**. All'occorrenza, utilizzare una prolunga regolare. Non sottoporre il cavo a forti trazioni o pressioni.

Per la sostituzione del cavo, vedere il capitolo "Riparazioni".

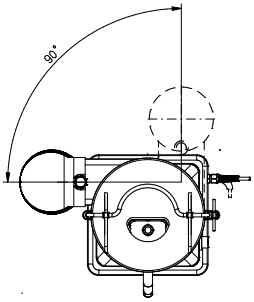
6. MESSA IN SERVIZIO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulirlo a fondo. Seguire le istruzioni indicate al capitolo "Pulizia".

Collocare il Rotor Vitamat su una **base solida, piana**. Adottare misure tecniche ed organizzative affinché nessun liquido si accumuli sotto la macchina /igiene, sicurezza elettrica).

Inserire la spina in una presa nelle vicinanze.

L'incanalatore di rifiuti può essere ruotato di 90° onde permettere una collocazione ottimale.



I residui possono essere portati via in modi diversi:
in un sacchetto di plastica, in un tubo flessibile, in una canna o direttamente in un recipiente.

7.1 USO POWER JUICER

- Inserire il recipiente d'intercettazione.

Attenzione!
Il blocco motore è leggermene inclinato- L'uscita succo deve trovarsi nel punto più basso!

- Collocare l'anello intermedio opportunamente sul recipiente d'intercettazione

- Collocare il cestello centrifuga sull'albero motore e ruotarlo leggermente finché scatta in posizione.

- Avvitare la vite a testa esagonale ed il cestello centrifuga e serrare leggermente con la chiave a tubo (rotazione destrorsa).

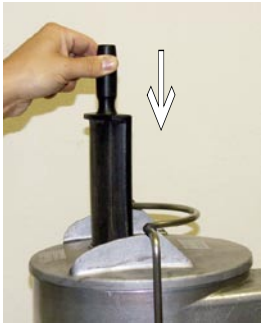
- Inserire il coperchio.

- Chiudere la staffa di serraggio.

- Mettere il contenitore dei residui. Collocare un recipiente per la raccolta del succo.

- Per accendere l'apparecchio, premere l'interruttore. La macchina funziona solo se la staffa di serraggio è stata chiusa prima (comando di sicurezza).

- Inserire la verdura o la frutta preparata con il pestello, in modo uniforme, attraverso l'apertura di riempimento. All'occorrenza ridurne le dimensioni in modo da far entrare i pezzi nel pozzetto di riempimento.
- In caso di rumori anomali svuotare il contenitore dei residui e rimuoverli dal cestello-filtro e dall'anello intermedio con la mano! Prima, però, staccare l'apparecchio dalla rete.
- I residui non devono accumularsi poiché le forti vibrazioni causate potrebbero danneggiare la macchina.
- In particolare la frutta morbida, eccessivamente matura o sovrapposizioni della stessa (mele) tendono a provocare intasamenti.



Verdura e frutta devono essere ben lavate o pelate (kiwi!) prima di utilizzarle, onde evitare che il succo venga contaminato da pesticidi o simili.
Noccioli grossi, terra, sabbia, pietruzze ecc. usurano fortemente il disco grattugiatore.

- Non effettuare nessun breve lavaggio mentre la macchina è in funzione (per es. quando si cambia il prodotto), mentre l'acqua viene svuotata nel pozzetto di riempimento. Una pulizia di questo genere può comportare danni. Consiglio: per effettuare una neutralizzazione lavorare con le mele.

- In caso di uso conforme sul blocco motore, nell'area dell'albero motore, il succo non si accumula. Tuttavia, è possibile che questo caso si verifichi qualora l'uscita succo sia intasata (in seguito all'uso di frutta troppo molle). Per evitare logoramenti bisogna togliere le impurità con un panno umido, **senza utilizzare detergenti o utensili appuntiti.** Non danneggiare la guarnizione in gomma!

- Controllare di tanto in tanto il livello di riempimento del contenitore dei residui.
- Frequente controllo a vista dell'espulsione continua dei residui (niente resti!)

- Spegnimento: azionare l'interruttore. Aprire la staffa di serraggio solo quando il cestello centrifuga è fermo.

7.2 USO POWER JUICER PLUS

Rispetto all'apparecchio standard, la versione Vitamat PowerJuicer Plus dispone di un coperchio con pozzetto rotondo avente un diametro interno di 10 cm.

Frutta molle e/o rotonda

Per la lavorazione ottimale e rapida di **frutti morbidi e rotondi** quali, per esempio, le mele e le pere o le arance sbucciate, va utilizzato il pozzetto rotondo (senza inserto).
I frutti non devono quindi essere fatti a pezzetti prima.

Frutta e verdura piccola e/o più dura

Nel caso di frutta e verdura **più piccola o più dura** quale, per esempio, le carote, è possibile utilizzare un inserto a semicircolare (opzione).
In tal modo il pozzetto diviene grande quanto quello del gruppo standard per cui, nel caso di frutta e verdura di questo tipo, si evita che s'incastri e si appiccichi, nonché che venga scaraventata in giro durante il riempimento.
Di conseguenza, quando si usa un pozzetto semicircolare, la forza da applicare nel caso di verdura dura è inferiore, cosa che, in generale, permette una lavorazione più veloce (nonostante sia necessario prima tagliarla a pezzi).

8. COMANDO DI SICUREZZA E PROTEZIONE DEL MOTORE

La centrifuga per succhi Vitamat PJ funziona solo se la staffa di serraggio è chiusa correttamente.
Se il motore è in funzione e la staffa viene aperta inavvertitamente, l'alimentazione elettrica si interrompe ed il freno integrato interviene fermando il cestello centrifuga nel giro di pochi secondi. Dopo aver richiuso la staffa occorre agire sull'interruttore e spegnere la macchina per 2 secondi (funzione di azzeramento).

Per accendere e spegnere l'apparecchio utilizzare esclusivamente l'apposito interruttore.

Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Motorschutz die Maschine aus. In diesem Fall muss der Geräteschalter frühestens nach einigen Minuten neu betätigt werden.

Un frequente intervento del salvamotore può significare che la macchina è molto sporca, che la rete elettrica non presenta la tensione dovuta, o che la macchina ha funzionato per lungo tempo al di sopra della potenza nominale (lavorazione di verdura dura, senza pause, con grande impiego della forza fisica).

Qualora si rilevassero irregolarità o guasti, rivolgersi al proprio rivenditore. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo "Riparazioni".

9. PULIZIA

Il recipiente d'intercettazione, anello intermedio, il cestello centrifuga, il coperchio, incanalatore dei residui di spremitura ed il pestello devono essere puliti con acqua calda ed una spazzola ogniqualvolta vengono utilizzati. **Non** lasciarli asciugare sporchi.

Il base motorice non deve mai essere immerso in acqua o in altri liquidi o essere bagnato con spruzzi! Non pulire con getto d'acqua!

All'occorrenza, pulirlo solo con un panno umido, prima togliere la presa.

PERICOLO!
Pulire a fondo la macchina dopo l'uso! Una pulizia insufficiente e superficiale può comportare elevati rischi alla salute dei consumatori per la formazione di microrganismi.

Importante!
Quando si lavora con la verdura, in particolare con le carote, si forma uno strato che, a poco a poco, intasa il filtro, compromettendo le funzioni della macchina
(=> minor quantità di succo).
Quindi, è necessario mettere a mollo per un po' di tempo il **cestello centrifuga** regolarmente, almeno **una volta alla settimana**, in un **detergente comune per stoviglie diluito in acqua**, per detergerlo a fondo e pulirlo con una spazzola.
Rimontare completamente la macchina dopo ogni lavaggio.

Consiglio: la macchina produce maggior quantità di succo quando il cestello centrifuga viene immerso durante la notte in acqua (con del detergente).

10. MANUTENZIONE

- I cuscinetti del motore sono lubrificati a vita e non richiedono alcuna manutenzione.
- Il disco grattugiatore si usura e deve essere cambiato ogni anno.

11. ELIMINAZIONE GUASTI

SINTOMO	CAUSA E/O RIMEDIO
L'apparecchio non funziona	- Collegare il cavo di rete ad una spina. - Chiudere correttamene la staffa di serraggio. - Spegnere e riaccendere l'interruttore - Controllare il fusibile del relativo circuito domestico. - Vedere il capitolo "Comando di sicurezza e protezione del motore" (interruttore salvamotore)
Trascinio	- L'apparecchio non e stato montato correttamente. Vedere il capitolo "Uso"
È richiesta una forte pressione sul pestello, verdura e frutta non vengono lavorate bene.	- Il disco grattugiatore è smussato. Sostituire il disco nel cestello centrifuga
L'apparecchio vibra (solo con cestello centrifuga montato)	- L'anello intermedio o l'incanalatore di rifiuti sono intasati - Cestello centrifuga deformato o sporco
Forte rumore (fare un test senza cestello centrifuga!)	- Il motore o il sistema elettronico sono difettosi. Spegnere subito l'apparecchio e farlo riparare.

12. RIPARAZIONI

Informarsi dal rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio sull'indirizzo del servizio di assistenza più vicino, riconosciuto da Rotor Lips S.p.A.

In caso di spedizione di ritorno imballare l'apparecchio in modo che non prenda colpi e ben imbottito!

**Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale esperto.Usare esclusivamente pezzi originali.
Riparazioni inappropriate possono comportare severi rischi per l'utente.**

**Attenzione!
Qualora il cavo di rete fosse danneggiato, sostituirlo esclusivamente con un cavo originale.**

13. SMALTIMENTO / RICICLAGGIO

Gli scarti di lavorazione formatisi (per es. imballaggio degli alimentari, bucce della frutta, residui di spremitura ed altro) devono essere smaltiti conformemente alle norme locali vigenti.

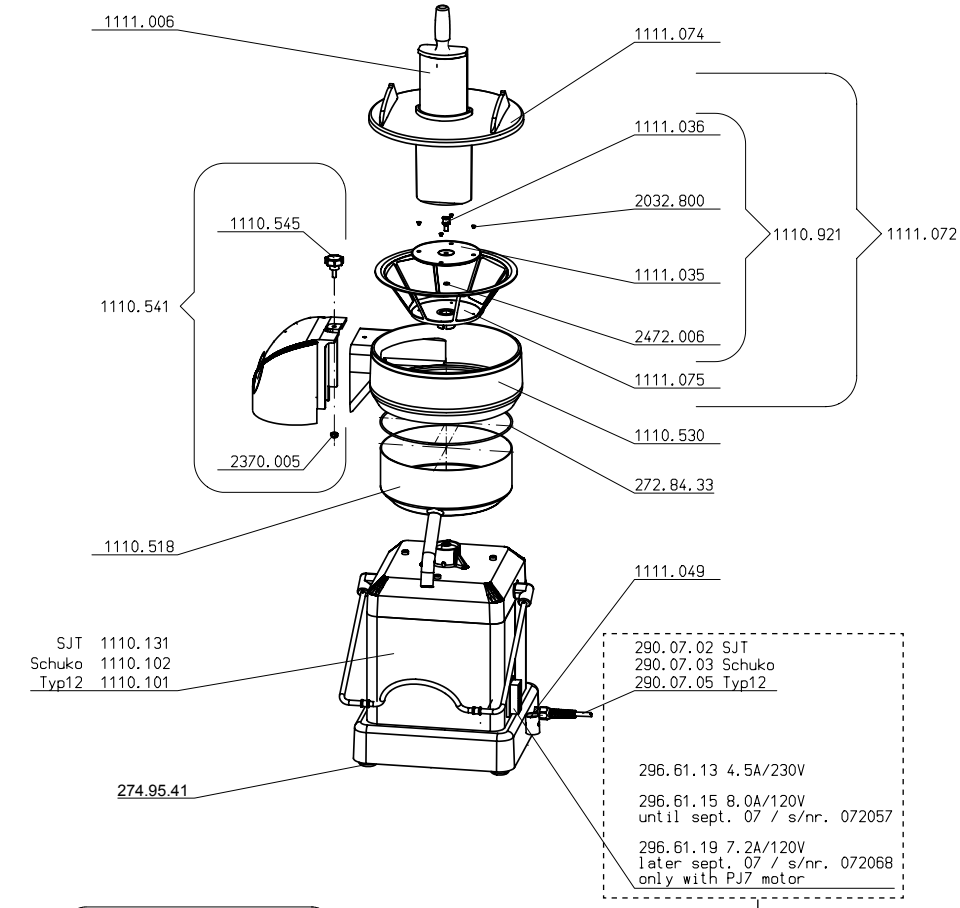
I singoli elementi dell'apparecchio devono essere o riciclati (per es. I metalli) oppure smaltiti (per es. I componenti elettronici) conformemente alle norme vigenti in materia.
Non gettare nei rifiuti domestici.

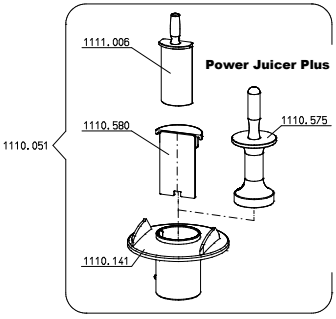
14. GARANZIA

Conforme alle condizioni di vendita e di consegna di Rotor Lips S.p.A o del commerciante. Non ci assumiamo alcun danno dovuto al trasporto.

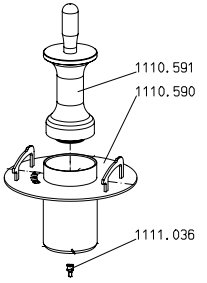
1110.001 / 002 / 031

Vitamat RVP Saftzentrifuge
Vitamat RVP Juice extractor
Vitamat RVP Centrifugeuse pour jus
Vitamat RVP Licuadora centrífuga
Vitamat RVP Centrifuga spremiagrumi





Power Juicer Plus INOX



- **Ersetzen nur durch Fachkräfte!**
- **Replace only by service technicians!**
- **Remplacer uniquement pour personnel qualifié!**
- **¡Reemplazar sólo por personal cualificado!**
- **Far sostituire solo da personale esperto!**

1110.001 / 002 / 031

Vitamat RVP Saftzentrifuge
Vitamat RVP Juice extractor
Vitamat RVP Centrifugeuse pour jus
Vitamat RVP Licuadora centrífuga

Art.Nr./Nº	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación
1111.006	RVT Stössel	RVT plunger	RVT poussoir	Émbolo RVT
1111.074	RVT Deckel poliert	RVT lid polished	RVT couvercle poli	Tapa pulida RVT
1111.036	RVT Spezialschraube	RVT special screw	RVT vis spéciale	Tornillo especial RVT
2032.800	Se-Schraube M3x4 mit Schlitz	slott. flat head mach.screw M3x4	vis à tête fraisée M3x4	Tornillo de cabeza plana M3x4
1111.035	RVT Reissscheibe	RVT grating disc	RVT disque râpeur	Disco rallador RVT
2472.006	Sicherungsscheibe RS4	lock washer	rondelle d'arret RS4	Arandela de seguridad RS4
1110.921	RVP Repair-kit Reissscheibe	RVP Repair-kit grating disc	RVP Repair-kit disque rapeur	Kit de reparación disco rallador RVP
2370.005	6kt-Mutter M6 ssi	Prevaling toque hex nuts M6	Ecrous autofreinés form bæsse M6	Tuerca exagonal autofrenada M6
1111.072	RVT Schleuderkorb kpl	RVT centrifugal basket asm.	RVT ens. panier centrifugeur	Conjunto cesta centrifuga RVP
1110.530	RVP Zwischenring	RVP intermediate ring	RVP anneau intermédiarie	Anilla intermedia RVP
272.84.33	O-Ring 202,87x2,62mm	O-ring 202,87x2,62mm	O-ring 202,87x2,62mm	Junta tórica 202,87x2,62 mm
274.95.41	Gummifuss d30x18mm	rubber foot d30x18mm	pied en caoutchouc d30x18mm	rubber foot d30x18mm
1110.545	RVP Sterngriff M6 z.Tresterhaube	RVP lobe knob M6	RVP petit volante à lobes M6	Pequeño volante de lóbulos M6
1110.541	RVP Tresterhaube	pulpe hood	hotte de marcs	Tubo de la caida de la pulpa
1110.518	RVP Auffangbehälter Version11	collecting bowl version11	récipient collecteur version11	Recipiente colector version11
1111.049	RVT Schlüssel	RVT boxspanner	RVT clé à douille	Llave RVT
296.61.13	Geräteschutzschalter 4,5A/240V	circuit breakers for equipment	interrupt. d'appareil 4,5A/240V	Interruptor 4,5A/240V
296.61.15	Geräteschutzschalter 8A/120V	circuit breakers for equipment	interrupt. d'appareil 120/8A	Interruptor 120/8A
290.07.05	Netzkabel 3x0.75mm2x2m (Type 12)	cord with plug (type 12)	cordon avec fiche (type 12)	Clavija y cable (tipo 12)
290.07.03	Netzkabel 3x0,75mm2x2m (Schuko)	cord with plug (Schuko)	cordon avec fiche (Schuko)	Clavija y cable (tipo Schuko)
290.07.02	Netzkabel 3x18AWGx2m (SJT)	power supply cord with plug (SJT)	cordon avec fiche 120V (SJT)	Clavija y cordón 120V (SJT)
1110.101	RVP Motorblock 230V kpl.	RVP motor base 230V asm.	RVP ens. bloc moteur 230V	Conjunto bloque motor 230V RVP
1110.102	RVP Motorblock 230V kpl.	RVP motor base 230V asm.	RVP ens. bloc moteur 230V	Conjunto bloque motor 230V RVP
1110.131	RVP Motorblock 120V kpl	RVP motor base 120V asm.	RVP ens. bloc moteur 120V	Conjunto bloque motor 120V RVP
274.95.41	Gummifuss d30x18	rubber foot d30x18	pied en caoutchouc d30x18	pie de goma d30x18

PowerJuicer Plus

option	1110.051	RVP Spezialeinrichtung	RVP special version	version spéciale	versión especial RVP
	1110.141	RVP Deckel-Rundschacht kpl.	RVP lid-round feet shoot asm.	RVP ens. couverde goulotte ronde	Conjunto tapa-cañon de llenado RVP
option	1110.575	RVP Rundstössel kpl	RVP round plunger asm.	RVP poussoir ronde	Émbolo redondo RVP
option	1110.580	RVP Einsatz-Rundschacht	RVP inset-round feet shoot	RVP accessoire demi-lune	Accesorio a media luna RVP
option	1111.006	RVP Stössel	RVP plunger	RVP poussoir	Émbolo RVP

PowerJuicer Plus INOX

1110.590	RVP Deckel-Rundschacht INOX	RVP lid-round feet shoot INOX	RVP couvercle goulotte ronde INOX	Conjunto tapa-cañon de llenado RVP
1110.591	RVP Rundstössel kpl ø90mm	RVP round plunger asm. ø90mm	RVP ens. poussoir ronde ø90mm	Émbolo redondo RVP ø90mm
1111.036	RVT Spezialschraube	special screw	vis spéciale	Tornillo especial RVT

© Rotor Lips AG

1110.001 / 002 / 031 Vitamat RVP Centrifuga spremiagrumi

	Art.N°	Definizione
	1111.006	RVT Pestello
	1111.074	RVT Coperchio
	1111.036	RVT Vite speciale
	2032.800	Vite es. M3x4 con intaglio
	1111.035	RVT disco grattugiatore
	2472.006	Rondella di sicurezza RS4
	1110.921	RVP Repair-kit disco grattugiatore
	2370.005	Dado esagonale M6 ssi
	1111.072	RVT cestello centrifuga completo
	1110.530	RVP Anello intermedio
	272.84.33	Anello torico 202,87x2,62mm
	274.95.41	piedino in gomma d30x18mm
	1110.545	Manopola a stella RVP M6 per cuffia dei residui
	1110.541	RVP Cuffia dei residui
	1110.518	RVP recipiente d'intercettazione versione11
	1111.049	RVT Chiave
	296.61.13	Interruttore 4,5A/240V
	296.61.15	Interruttore 8A/120V
	290.07.05	Cavo di rete 3x0.75mm2x2m (Type 12)
	290.07.03	Cavo di rete 3x0,75mm2x2m (Schuko)
	290.07.02	Cavo di rete 3x18AWGx2m (SJT)
	1110.101	Base motrice RVP 230V completo "CH"
	1110.102	Base motrice RVP 230V completo "EU"
	1110.131	Base motrice RVP 120V completo "US/CA"
	274.95.41	piedino in gomma d30x18
	PowerJuicer Plus	
opzione	1110.051	RVP Dispositivo speciale
	1110.141	Coperchio pozzetto rotondo RVP completo
	1110.575	Pestello rotondo RVP completo
opzione	1110.580	RVP Inserto pozzetto rotondo
opzione	1111.006	RVP Pestello
	PowerJuicer Plus INOX	
	1110.590	Coperchio pozzetto rotondo RVP INOX
	1110.591	Pestello rotondo RVP completo ø90mm
	1111.036	RVT Vite speciale

NOTES

© Rotor Lips AG

NOTES

Konformitäts-Erklärung
Declaration of conformity
Déclaration de conformité
Declaración de conformidad
Dichiarazione di conformitá

Wir
We
Nous
Nosotros
Noi

Rotor Lips AG
Glütschbachstrasse 91
CH-3661 Uetendorf
Switzerland

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine
declare under our sole responsibility that the machine
déclarons sous notre seule responsabilité que la machine
declaramos bajo nuestra responsabilidad que la máquina
dichiariamo sotto la nostra responsabilitá che la macchina

Saftzentrifuge
Juice extractor
Centrifugeuse pour jus
Licuadora centrífuga
Centrifuga spremiagrumi

ROTOR Vitamat / ROTOR Vitamat Plus

Type: RVP, 230 V

Serie-no.: >120000

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder normativen Dokumenten übereinstimmt:
to which this declaration relates is in conformity with the following standards:
à laquelle se réfère cette déclaration est conforme aux normes énumérées ci après:
a la que se refiere esta declaración, esta en conformidad con las siguientes normas o documentos normativos siguientes:
alla quale questa dichiarazione si referisce, e in conformitá con le norme o documenti seguenti:

EN 60335-1, EN 60335-2-64,
EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55014-2
Legislazione Italiana: Decreto legislativo n.108/92

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:
Following the provisions Directives:
Conformément aux dispositions des directives:
Y de acuerdo las prescripciones dew las Directivas:
E conforme le prescrizzioni delle direttive:

2006/42/EC, 2004/108/EC, 1935/2004/EC

Uetendorf, 24.07.2012

Geschäftsführer
General Manager
Directeur Général
Director General
Direttore Generale

H. Mühlematter

Dokumentationsverantwortlich :
authorised to compile the technical file :
autorisée à constituer le dossier technique :
facultada para elaborar el expediente técnico :
autorizzata a costituire il fascicolo tecnico :

Rotor Lips AG, CH-3661 Uetendorf, Tel. +41 (0)33 346 70 70